

Université de Zagreb
Faculté des sciences humaines et sociales
Département d'études romanes

LES EMPRUNTS FRANÇAIS EN CROATE DANS LE DOMAINE DE LA GASTRONOMIE

Etudiante : Ana Horvat

Directrice de recherche : Gorana Bikić-Carić

Zagreb, septembre 2014

Sveučilište u Zagrebu
Filozofski fakultet
Odsjek za romanistiku

FRANCUSKE POSUĐENICE U HRVATSKOM JEZIKU NA PODRUČJU GASTRONOMIJE

Student : Ana Horvat

Mentor : dr. sc. Gorana Bikić-Carić

Zagreb, rujan 2014.

RÉSUMÉ

Les contacts franco-croates ont une tradition longue et riche ; ils comprennent des relations religieuses, militaires, culturelles, linguistiques, diplomatiques, etc. Une des conséquences de ces contacts est la pénétration des mots français en croate et l'inverse. Ce phénomène est l'objet d'étude de la linguistique de contact, qui est une sous-branche de la linguistique. Elle étudie exhaustivement les mécanismes d'adaptation des mots empruntés. Le processus d'adaptation des mots se déroule aux quatre niveaux : au niveau phonologique, au niveau morphologique, au niveau orthographique et au niveau sémantique. La première phase de ce processus est l'adaptation au niveau phonologique, appelé la *transphonémisation*. La deuxième phase est l'adaptation au niveau morphologique appelé la *transmorphémisation*. Elle se déroule parallèlement avec l'adaptation au niveau orthographique. L'adaptation au niveau sémantique est la dernière phase dans le processus d'adaptation de l'emprunt.

Le présent mémoire de master porte sur la traduction des textes choisis pour former le corpus et l'analyse du processus d'adaptation des mots empruntés au français en croate dans le domaine de la gastronomie.

Mots-clés : emprunts, croate, français, transphonémisation, transmorphémisation

SAŽETAK

Francuska i Hrvatska imaju dugu i bogatu tradiciju vjerskih, vojnih, kulturnih, jezičnih, diplomatskih i drugih odnosa. Jedna od posljedica tih odnosa prijelaz je riječi iz francuskog u hrvatski jezik i obrnuto. Prijelazom riječi iz jednog jezika u drugi bavi se grana lingvistike naziva lingvistika jezičnih dodira ili dodirnojezikoslovlje. Ona iscrpno proučava način na koji se posuđene riječi prilagođavaju novom jezičnom sustavu. Sam proces prilagodbe posuđenica odvija se na četiri razine, a one su: fonološka, morfološka, pravopisna i semantička. Prilagodba posuđenice započinje na fonološkoj razini, a taj proces naziva se transfonemizacija. Zatim započinje prilagodba na morfološkoj razini, proces koji se naziva transmorfemizacija. Ona se odvija istovremeno s prilagodbom na pravopisnoj razini. Zadnja razina prilagodbe je semantička razina.

Cilj ovog diplomskog rada prijevod je određenih tekstova kako bi se stvorio korpus pomoću kojeg će biti prikazan i objašnjen proces prilagodbe francuskih riječi u hrvatskom jeziku na području gastronomije.

Ključne riječi: posuđenice, hrvatski, francuski, transfonemizacija, transmorfemizacija

Table des matières

Introduction.....	1
1. Traduction croate	4
1. 1. Izvadci iz članaka „Valonski proizvodi diljem svijeta“ i „Valonski proizvodi domaćih i egzotičnih okusa“	4
1. 2. P. Buteux: Kuhinja moje bake, izabrani recepti.....	11
1. 3. Poglavlje „O sirevima“ iz knjige <i>Alchimistes aux fourneaux</i>	18
2. Analyse de la traduction	23
3. Aspect historique des liens franco–croates	25
4. Linguistique et emprunt	29
4.1. Emprunt et calque	29
5. Le processus d’adaptation des mots français en croate	31
5.1. Adaptation au niveau phonologique	32
5.2. Adaptation au niveau orthographique	36
5.2.1. Formation de la réplique selon la prononciation	36
5.2.2. Formation de la réplique selon l'orthographe	37
5.2.3. Formation de la réplique selon la prononciation et l'orthographe	38
5.2.4. Formation de la réplique par l’influence d’une langue intermédiaire	38
5.3. Adaptation au niveau morphologique	38
5.3.1. Adaptation des noms	39
5.3.2. Adaptation des verbes.....	41
5.3.3. Adaptation des adjectifs.....	42
5.4. Adaptation au niveau sémantique	43
5.4.1. L’adaptation primaire	44
5.4.2. L’adaptation secondaire	45
6. Conclusion	48
7. Bibliographie.....	49

Annexe 1 : Les articles de la revue <i>Wallonie-Bruxelles, W+B</i>	50
Annexe 2 : Recettes choisies du livre <i>La Cuisine de ma Grand-mère</i>	58
Annexe 3 : Chapitre « Des Fromages » du livre <i>Alchimistes aux fourneaux</i>	65

Introduction

But et méthode

En naviguant sur Internet et en cherchant des recettes en croate nous avons trouvé les recettes comme « Tuna u sezamu s julienne povrćem », « Pissaladière », « Gratinirani krumpir », « Fondi od sira », « Fondue », « Ratatouille » et beaucoup d'autres recettes contenant des mots étrangers. La même situation est dans les supermarchés présents en Croatie : on peut voir des bouteilles portant les noms comme « Pinot sivi » et « Merlot », de petits sacs marqués « Croutons » ou des boîtes avec des étiquettes comme « Gratin dauphinois ». Il semble que les Croates soient sous l'attaque des mots français. Intriguée par ce phénomène nous avons décidé de faire une recherche pour déterminer les raisons de la présence des mots français en croate, pour voir leur rôle et pour expliquer les mécanismes par lesquels le croate adapte les mots français. Nous avons limité notre recherche sur le domaine de la gastronomie pour la rendre plus simple et concise.

Ce mémoire sera composé de deux parties : de la traduction des textes gastronomiques et de l'analyse des emprunts. Cette recherche sert aussi à montrer notre compétence dans la traduction. Il est essentiel de traduire les textes pour former le corpus. Dans la traduction nous allons employer les emprunts au lieu de leurs équivalents croates. Avant l'analyse concrète des mots empruntés il est nécessaire de donner une brève histoire des relations franco-croates pour voir les rapports entre la langue française et la langue croate et pour déterminer les causes de l'emprunt.

Une fois la traduction terminée, nous pouvons faire l'analyse des emprunts. Notre analyse est basée sur deux œuvres : *Teorija jezika u kontaktu* de Rudolf Filipović et *Francusko-hrvatski jezični dodiri* de Ljuba Dabo-Denegri. L'œuvre de Filipović est une étude exhaustive des mots étrangers en croate. Dabo-Denegri a consacré son livre à examiner l'adaptation des mots français en croate. Nous avons adopté le système de quatre degrés d'adaptation des emprunts de Filipović et de Dabo-Denegri : l'adaptation au niveau phonologique, au niveau orthographique, au niveau morphologique et au niveau sémantique.

Corpus

Nous avons choisi des textes différents pour voir comment les mots se comportent dans des situations différentes. Notre corpus est fondé sur les textes suivants :

- extraits de l'article « Les produits wallons à travers le monde », revue Wallonie-Bruxelles, *W+B*
- extraits de l'article « Des produits wallons aux goûts d'ici et d'ailleurs », revue Wallonie-Bruxelles, *W+B*
- recettes choisies du livre *La Cuisine de ma Grand-mère* de Paulette Buteaux
- chapitre « Des Fromages » dans *Alchimistes aux fourneaux* de P. Gagnaire et d'H. This

Nous commençons avec la traduction des articles « Les produits wallons à travers le monde » et « Des produits wallons aux goûts d'ici et d'ailleurs ». Ils contiennent des termes gastronomiques les plus répandus. Ils sont suivis de la traduction des recettes parce que dans les recettes nous voyons l'emploi spécifique de certains termes. Donc nous supposons que dans la traduction en croate des deux premières sources nous allons employer beaucoup de mots empruntés au français. Nous terminons avec la traduction du chapitre « Des Fromages » du livre *Alchimistes aux fourneaux*. Nous avons choisi ce chapitre parce qu'il s'agit de la production ancienne des fromages qui sont un élément caractéristique pour la culture française et parce que la culture croate connaît un processus de production des fromages similaire qui est appelé « sir iz mješine ». *Alchimistes aux fourneaux* est écrit par deux personnages importants de la scène gastronomique française, ce sont Pierre Gagnaire et Hervé This. Pierre Gagnaire est issu d'une famille de restaurateurs, et il est lui-même chef et restaurateur. Hervé This s'est spécialisé dans la gastronomie moléculaire. This travaille dans l'Institut national de la recherche agronomique (INRA). Il est aussi directeur scientifique de la fondation Science et culture alimentaire et il est membre correspondant de l'Académie d'agriculture de France. Il a créé des cours de gastronomie moléculaire à Agro-ParisTech. Ces deux experts en gastronomie ont choisi un livre ancien et l'ont analysé selon les critères de la gastronomie courante.

Le processus d'emprunt lexical se déroule continûment. Chaque jour un individu prend un mot étranger et l'emploie dans le discours et seulement certains emprunts passent dans la langue d'une communauté plus grande. Par conséquent il faut passer du temps avant qu'un mot devienne « croate » et qu'il soit inclus dans un dictionnaire de la langue croate. Nous avons consulté deux sites d'Internet pour vérifier leur existence en croate. Le corpus de cette étude comprend également le contenu de ces deux sites d'Internet, ce sont :

Coolinarika, <<http://www.coolinarika.com/>>

Gastro.hr, *portal za kulturu prehrane*, <<http://www.gastro.hr/Recepti-g360.aspx>>

Nous avons dû consulter ces sites d'Internet aussi pour trouver d'autres emprunts pour que nous puissions donner des exemples d'adaptation des mots.

1. Traduction croate

1. 1. Izvadci iz članaka „Valonski proizvodi diljem svijeta“ i „Valonski proizvodi domaćih i egzotičnih okusa“

VALONSKI PROIZVODI DILJEM SVIJETA

Pojedini proizvodi, koji su dio naše tradicije i plod naših vještina, već desecima godina prelaze granice zahvaljujući svojoj čuvenosti. Proizvodi poput jaja, senfa, čokolade, piva i voćnih preradevina podsjećaju na Valoniju. Oni su proizašli iz prirode kako bi se s užitkom proširili na tanjure ili nepca svih strana svijeta. Šireći se od usta do usta, valonskih poslastica ima mnogo. Prepoznate su u luksuznim trgovinama u Pekingu ali i u pojedinim supermarketima u Rusiji, Europi te Bliskom Istoku. One su pikantne, slasne, kremaste te sa svakom degustacijom učvršćuju dobru sliku o Valoniji. Svijetu daju vremena da cijeni Valoniju uz povremeno kušanje njezinih proizvoda i da u njima neumjereno uživa. Oni su bez premca među najboljim valonskim predstavnicima. Njihova kvaliteta uistinu je dokaz koji je uvjerljiviji od svih priča.

Carstvo senfa *Bister*

Od 1926. godine na čelu tvornice senfa *Bister* izmijenile su se tri generacije: Franz, Jean i Fabienne. Prvo su razvili pogon u Jambesu, u blizini grada Namur, a zatim u St. Thibaultu, u blizini grada Troyes. Bister ima više od 30 recepata među kojima su recepti za dijonski senf, srednje ljuti senf, blagi senf, bio senf, senf prema tradicionalnoj recepturi, senf s medom, i brojni drugi, no njihov najpoznatiji senf je *L'Impériale*. Neki od njih zasigurno će vas iznenaditi poput *Cédrica*, ružičastog, kremastog senfa na bazi umaka od rajčice i majoneze. On je posebno razvijen kako bi se svidio djeci od šest do dvanaest godina te kako bi ih već u ranoj dobi upoznao s ljutkastim okusom. No ne smijemo zaboraviti senfove s malom količinom soli, sa šampinjonima, s bučom... Osim senfova, *Bister* također proizvodi ukiseljeno povrće sa senfom, hladne umake, ukiseljene krastavce, luk i kapare. Fabienne Bister naglašava kako se posljednjih godina spektar proizvoda proširio i na hladne umake kao što su majonoza, koktel umak, tartar, umak *béarnaise* te povrće spremno za upotrebu u velikim količinama (ribani celer, ribana mrkva, krastavci narezani na kolutiće, povrtna salata, cikla

narezana na uske trake, masline...). Naposljetku, *Bister* je postigao velik uspjeh izvozom proizvoda *Les Bistériades Gourmandes*, sretnim spojem tradicionalnog umijeća i svjetskog okusa. On se sastoji od šest staklenki predstavljenih u kutiji koju je osmislio talijanski dizajner, a naljepnicama ih je ukrasila francuska grafičarka. Luksuz nije njihov jedini adut budući da se kompanija nedavno usudila lansirati *dip* umake i namaze koji se mogu čuvati u hladnjaku. Blagog okusa rajčice i pažljivo začinjeni, ti umaci služe za umakanje svježeg povrća poput sirove mrkve i komadića cvjetače.

Chimay: od piva do sira

Trapističko pivo i sirevi porijeklom iz općine Chimay neizostavni su dio tradicije i lokalnih običaja pokrajine Hainut gdje je 1850. godine utemeljen katolički red Trapista, čiji članovi od tada tamo svoj život posvećuju Bogu. Kako bi namirili svoje potrebe te kako bi pomogli razviti zaposlenost u regiji, redovnici Trapisti iz općine Chimay, nastali reformom reda Cistercita, od 1862. godine razvijaju proizvodnju piva i sireva „trapista“ koji su zahvaljujući svojoj osebujnosti i kvaliteti postigli velik uspjeh te su i dan danas na dobrom glasu. *Chimay* je izvorno trapističko pivo, ono je odgovornost cijele zajednice te se vari pod njezinim nadzorom unutar samog samostana. Samo šest piva koja se proizvode u Belgiji mogu se nazivati trapističkim, a to su *Chimay*, *Orval*, *Rocheport*, *Westmalle*, *Westvleteren* i *Achel*. *Chimay* je također naziv za četiri vrste sira koje zajednica proizvodi. Oni posjeduju jedinstveni karakter koji je proizašao iz stoljetnog umijeća i nema nepca koje ostavljaju ravnodušnim. *Rouge*, *Bleue* i *Triple Chimay* tri su vrste piva koje posljednjih nekoliko godina osvajaju svijet. Od njih je najslavniji *Chimay Bleu*. Radi se o pivu čiji cvjetni, izrazito ugodan miris svježeg kvasca, podsjeća na miris ruže. Ti se napitci izvrsno slažu s različitim sirevima kao što su *Chimay Grand Cru*, *Chimay Grand Classique* i *Vieux Chimay*. S vremenom sir se u supermarketima počeo rezati na manje komade. To je postiglo velik uspjeh kod Belgijanaca koji ga vole jesti na taj način, kao i u izvozu.

Valonske voćne prerađevine *Materne*

Materne je društvo osnovano 1888. godine, a od 1980. godine utemeljeno je u Floreffeu, gradu u pokrajini Namur, u izuzetno modernom pogonu. Ono izvozi više od 60% proizvodnje u zemlje poput Austrije, Francuske, Nizozemske, Ujedinjenog Kraljevstva, Kanade, Saudijske Arabije i Japana. *Materne-Confilux* više od dvadeset godina poznaje samo uspjeh. Njihovi proizvodi ne sadrže umjetna bojila, konzervanse ni umjetne arome. Također ne sadrže ni

masnoću životinjskog porijekla. *Materne* trenutno nudi 16 različitih proizvoda: od voćne kaše prema tradicionalnoj recepturi do one od višanja, preko voćnih pjena sa ili bez šećera pa sve do voćne kaše od borovnica. To je pregršt originalnih ideja kako možete nadopuniti svaki obrok. Također nudi voćne kaše od jabuka, višanja, šljiva, rabarbare, marelica, mješavine jabuka i marelica te breskvi. Kompanija se prilagodila novom tržištu i zahtjevima najmlađih te sada nudi cijeli novi spektar voćnih kaša u konzervama od 200 ml koje je praktično pojesti uz obrok ili kao užinu. Taj proizvod, zamišljen kao zdrav i uravnotežen obrok, sadrži 85% voća u komadićima, a postoje tri okusa: jabuka, kruška i marelica. *Fruit Pocket* je mješavina ukusnog usitnjenog voća koje se može pojesti kada se želi i kako se želi. No to nije sve, *Materne* je izbacio i kompote *Fruits au Sirop*. Postoje četiri okusa: trešnja, žuta šljiva, kruška viljemovka i breskva. Materneovu ponudu proizvoda od voća, cijelog ili u komadima, završavamo šljivama u octu.

Ukratko o čokoladi *Galler*

Čokoladu *Galler* osnovali su 1976. godine Jean Galler i njegov sin, a 1994. godine dobili su titulu službenih dobavljača čokolade za belgijski dvor. U njihovoj ponudi nalazi se četrdesetak vrsta ručno rađenih praline od čistog kakao maslaca i najboljih sastojaka bez dodavanja biljnih masnoća. Zahvaljujući svojoj veličini, originalnim nadjevima, i maloj količini šećera one su na cijeni među brojnim gurmanima. *Galler* također nudi ručno rađene voćne bombone od svježeg voća, dvadesetak vrsta pomno odabranih crnih čajeva izvrsnog okusa i ukusne poslastice poput *brownieja* ili pak vafla nadjevenih kremom. No majstor čokolade nije stao samo na tome. Nedavno je osmislio jedanaest novih okusa sladoleda od svježih jaja koje možete kupiti u kornetu ili u posudama od pola ili dvije i pola litre. Zadnja je novost slastičara, za kojeg je vaše nepce poput slikarskog platna, praline s okusom narančinog lista, jasmína, ljubičice, i Kaori okus. Čokoladni prutić začínjen đumbirom ili šafranom možete umočiti u narančin prah ili pak u zeleni čaj kako biste oslobodili jedan cijeli svijet okusa. No ne smijemo zaboraviti čokoladne prutiće, pločice čokolade, i veoma poznate kekse, *Les langues de Chat*, kojima *Galler* duguje svoj ugled.

Dolfin: moć belgijske čokolade

Michaël et Jean-François Poncelet strast za čokoladom naslijedili su od svoga oca i 1989. godine odlučili su zajedno osnovati tvornicu čokolade *Dolfin* s jednim ciljem, a to je združiti moć visokokvalitetne belgijske čokolade od čistog kakao maslaca s nježnim prirodnim

sastojcima kao što su cimet, narančina kora, đumbir, nugat, metvica, crni čaj ili pak crveni papar. Jedinstvenost čokolada *Dolfin* leži u načinu spajanja čokolade s tim sastojcima: nema ni punjenja ni krema. Mljeveni, zdrobljeni ili naribani, sastojci se izravno miješaju s čokoladom što omogućuje neprestano širenje okusa jednom kada čokoladu stavite u usta. Nakon snažnog okusa čokolade otkriva se drugi sastojak, blag ili intenzivan. Slastičari su strpljivo razvijali svoje vještine kako bi sladokuscima željnim izvornih slastica mogli ponuditi svu puninu tradicionalne belgijske čokolade. Kompanija se uspjela prilagoditi svjetskom tržištu i potražnji zadržavši usto svoju obrtničku proizvodnju i strast. Njezini proizvodi od čokolade, cijele pločice, mala pakiranja koja se poslužuju uz kavu i usitnjena čokolada za sve namjene i prilike, prodaju se u cijelome svijetu. Zadnji proizvod proizašao iz mašte dvojice braće je čokolada začinjena anisom.

Stassenovi drski mjehurići

Jabučno je vino već generacijama dio obitelji Stassen. Godine 1895. Léon Stassen, poljoprivrednik iz općine Aubel, proizveo je prvi put jabučno vino od nekoliko jabuka iz svog voćnjaka. Recept je prenio svom sinu koji je 1937. godine odlučio pokrenuti proizvodnju jabučnog vina. Poduzeće koje se u međuvremenu razvilo smješteno je i dalje u Aubelu i danas pripada trojici Léonovih unuka. Zadržavši obrtničku proizvodnju i koristeći kvalitetne sastojke, *Stassen* se razvio i prilagodio međunarodnome tržištu te se jabučno vino *Stassen* prodaje u cijelom svijetu. *Stassenovi* inženjeri i tehničari bez prestanka osmišljavaju nove postupke proizvodnje kako bi zadovoljili ekološke norme i trenutne kriterije kvalitete. Danas *Stassen* proizvodi deset vrsta jabučnog vina, sa ili bez alkohola, prirodno ili aromatizirano, gazirane voćne sokove i popularni dječji proizvod *Kidibull*. *Stassen* u Aubelu također proizvodi i poznato englesko jabučno vino *Strongbow*. Jabuke od kojih se jabučno vino proizvodi dolaze iz Francuske, Engleske, no i iz voćnjaka belgijskih pokrajina Liège i Limbourg. Poduzeće također posjeduje dva pogona za punjenje boca koji im omogućuju raznolikost aktivnosti.

Povijest poduzeća Café Liégeois

Valonsko poduzeće *Café Liégeois*, specijalizirano za proizvodnju paketića kave za aparate za kavu, smješteno je u gradu Battice. Oni su praktični jer su prilagođeni aparatima za kavu svih proizvođača bez potrebe čišćenja čuvajući pritom aromu kave. Čvrsto zapakirana između dva filtra, pržena i mljevena kava zadržava sav svoj okus. Među proizvođačima kave iz cijelog

svijeta *Café Liégeois* pomno je odabrao najkvalitetnije vrste kave. Kolekcija *Les grandes origines* nudi izvorne vrste kave pristigle iz dalekih zemalja. *Mare Rouge* je iz Haitija, *Blue Mountain* sa Jamajke, *Pico* iz San Cristobala u Kolumbiji, *Papouasie* iz Nove Gvineje, a *Kilimandjaro* iz Kenije. Paketići su pakirani u kutije koje sadrže 80 ili 25 komada. Osim tih vrhunskih proizvoda *Café Liégeois* nudi i klasične napitke od kave kao što su *espresso ristretto*, *espresso club* ili *espresso* bez kofeina. Tako svakog dana *Café Liégeois* zadovoljava potrebe svih koji uživaju u kavi.

Valonski proizvodi domaćih i egzotičnih okusa

Kvaliteta i inovacija ne poznaju granice. Valonska poduzeća mogla bi vas iznenaditi proizvodima poput maslina, kokica i curryja. Obilaskom valonske regije u raznim gradovima pronalazimo mnoga takva poduzeća. Ona ponekad kreću u smjerovima posve različitima od tradicije cijelog valonskog područja. Uistinu iznenađujući izazovi često stvaraju vrhunsku kvalitetu!

1988. godine u gradu Andenne u belgijskoj provinciji Namur Christine i Erik Maes osnovali su *Père Olive*, kompaniju specijaliziranu za preradu maslina. Ona nudi svježije proizvode visoke kvalitete. Crvene, zelene i crne masline uzgojene u kvalitetnim uvjetima dolaze iz Grčke, Španjolske, Francuske ili čak Maroka. Utemeljitelji su razvili tehniku pakiranja koja ne uključuje sterilizaciju niti konzervanse te tako masline zadržavaju puninu okusa i hrskavost. *Père Olive* radi s više od 20 vrsta maslina. Između pet najprodavanijih proizvoda nalaze se masline punjene češnjakom, masline s feta sirom, pikantne masline, masline u roštilj-umaku, te masline na „krfski“, što je zapravo mješavina tri sorte Kalamata maslina. Samo tih pet proizvoda čini 80% prihoda. Osim maslina, *Père Olive* proizvodi i prodaje razne vrste predjela poput sušenih rajčica, paprike, *tapenade* (namazi od zelenih ili crnih maslina koji mogu biti i pikantni) i *tomenade* (namazi od rajčica s maslinovim uljem). Zadnja novina koju je *Père Olive* osmislio su ražnjići od povrća koji se mogu poslužiti u svakom trenutku. *Père Olive* svoje proizvode izvozi u dvadesetak zemalja te ne prestaje osmišljavati nova hladna predjela čuvajući kvalitetu svojih proizvoda te boje juga s kojima ih se povezuje.

General Popping je valonska kompanija specijalizirana za obrtničku proizvodnju slatkih kokica. Kompanija pomno pazi na kvalitetu i svježinu svojih proizvoda te stoga kukuruz koji se pucanjem pretvori u kokice ne ostaje u skladištu duže od dva tjedna. *General Popping*

pažljivo nadgleda kvalitetu jer o njoj ovisi pucanje kukuruza, odnosno na koji način zrno kukuruza pukne. Kukuruz prolazi stroge kontrole kvalitete jer prema indikaciji pucanja varira veličina, okus i hrskavost kokica.

General Popping kokice proizvodi na veliko te ih pakira prema zahtjevima kupaca. Postoje pakiranja od 100g, 500g, 300g, vreće od 10kg, no mogu se naći i druga zabavna i različita pakiranja jer kompanija prilagođava pakiranje kokica prema potrebama potrošača. Od supermarketa do malih trgovina, moguća prodajna mjesta su brojna i veoma različita. Kvaliteta, okus i prilagodljivost ključne su riječi ove valonske kompanije koja svoje proizvode izvozi u zemlje širom svijeta.

Magic Buffet prava je mala revolucija u svijetu ugostiteljstva i domjenaka. Taj sklopivi ormarić ima šest poslužavnika što je jednako dužini od sedam metara koju tvore tradicionalni poslužavnici kada ih se stavi jednog do drugog. Profesionalnom ugostitelju iz kuće *La Toque Blanche* iz grada Obaix, Benoît Vivilleu, trebalo je šest godina kako bi izumio *Magic Buffet*. Radi se o izotermičkom ormariću na kotačićima opremljenom sa šest poslužavnika koji održavaju hladnoću nakupljenu tijekom smrzavanja. On može samostalno održati temperaturu od 4 Celzijeva stupnja tijekom deset sati bez ikakve potrebe za električnim napajanjem te nema nikakav motor. To omogućuje prenošenje jela zadržavajući željenu temperaturu i poštujući pravila higijene. Jela se ne mijenjaju pod utjecajem topline i svjetlosti, ostaju svježija i zadržavaju puninu okusa. Zahvaljujući četirima kotačićima od kojih dva služe za usmjeravanje, *Magic Buffet* može se veoma lako i brzo premjestiti, a zahvaljujući svojoj veličini stane u svaki prtljažnik i svako dizalo. Zahvaljujući *Magic Buffet*u tijekom privatnih zabava nije potrebno osoblje, a postavlja se jednim jednostavnim potezom. Ovaj proizvod može se kupiti u Belgiji, a polako se počinje i izvoziti.

Restorani *Blue Elephant* prisutni su danas u cijelome svijetu. Ovi specijalisti za tajlandsku kraljevsku kuhinju prije svega teže kvaliteti i svježini sastojaka svojih brojnih jela. Posluživanje jela detaljno je razrađeno, a sama prezentacija tanjura uvijek je jedinstvena kako bi se istovremeno ugodilo svim osjetilima. Da bi zadovoljili sve želje svojih klijenata lanac *Blue Elephant* uz vođenje restorana nudi i druge usluge. Nude visokokvalitetna jela pripremljena na tradicionalan način i polugotove proizvode koji ističu okuse slijedeći stroga higijenska pravila. Curry pasta i suhi proizvodi proizvode se na Tajlandu te se šalju po svijetu kako bi svatko mogao kod kuće pripremiti tajlandske specijalitete. Društvo *Blue Elephant* u suradnji s grupom *Delhaize Le Lion* proizvodi košare u kojima se nalaze svi sastojci (osim ribe ili mesa) potrebni za kućnu pripremu ukusnog tajlandskog jela: recept, začini, povrće.

Sve to pridonosi gastronomskom putovanju. Za kraj, novi restoran iz Bangkoka belgijskim turistima predlaže kratak tečaj tajlandske kuhinje. U pola dana možete u restoranu koji je izabran za najbolji novi restoran tajlandske kuhinje naučiti sve tajne dobrog azijskog jela.

Nakon jednostavne hrane, brze hrane, i zdrave hrane *Delasia* je izumila praktičnu hranu združujući jednostavnost, kvalitetu, izbor i novosti. Ova kompanija smještena u Bruxellesu specijalizirala se za pripremu svježih spremljenih jela koja nisu pasterizirana te su bez konzervansa i to prema tradicionalnim egzotičnim receptima, a sve kako bi to bila restoranska kvaliteta. *Delasia* na izbor nudi dvije različite kuhinje: kinesku i indijsku. Tu spadaju razni načini pripremanja pileline (s *curry* umakom, slatko-kiselim umakom, na pekinški ili *tandoori*), svinjetina na šangajski, prženi rezanci, hrskavo povrće ili riža na kantonski. Kompanija neprestano istražuje nove okuse pazeći na kvalitetu proizvoda i osnovnih sastojaka. Jela koja *Delasia* nudi sačinjavaju luksuzni spektar azijskih jela spremljenih na tradicionalan način. Ona sadrže svježih sastojke vrhunske kvalitete i ne pretjeruju s umacima. *Delasia* surađuje isključivo s belgijskim peradarima koji se najstrože pridržavaju pravila higijene. U deset godina postojanja *Delasia* se brzo proširila Belgijom, zatim Francuskom, Luksemburgom, Nizozemskom, i Njemačkom.

1. 2. P. Buteux: Kuhinja moje bake, izabrani recepti

AURELIJINE PROLJETNE TRAKICE

Priprema: 20 min

Kuhanje: 1h45min

Za 6 obroka

sitniš dvije ili tri kokoši

1 stružak celera

jedan mali komad teleće

koljenice

teleća kost s moždinom

mali začinski buket

3 mlade mrkve

2 manje mlade repe

2 poriluka

400 g svježeg graška

1 zdjelica svježeg graha

200 g kiseline

1 mali krastavac

50 g maslaca

1 žumanjak

3 jušne žlice vrhnja za

kuhanje

sol i papar

Očistite sitne dijelove kokoši, popržite ih te stavite u lonac zajedno s teletinom i kosti s moždinom. Dodajte začinski buket, posolite i pričekajte da zavri. Kada zavri maknite svu pjenu.

Ogulite mrkve i repu, operite ih i narežite na prutiće približne veličine šibice, operite i ogulite celer i poriluk te ih fino nasjeckajte.

Nakon 30 minuta kuhanja u lonac dodajte narezano povrće, grašak i grah te ostavite na vatri otprilike sat vremena i 15 minuta tako da lagano vrije.

Kada je juha kuhana očistite krastavac, razrežite ga po dužini, izvadite sjemenke, a pulpu isjeckajte na komadiće koje ćete staviti u polovicu zagrijanog maslaca.

Očistite kiselicu, uklonite stabljike, operite je, iscijedite, narežite na trakice te popržite na ostatku maslaca.

Iz juhe izvadite sitne dijelove peradi, teleću koljenicu, kost, i začinski buket. Zatim u juhu dodajte rastopljen maslac s kiselicom i komadiće krastavca, ostavite da kratko provrije.

Razmutite žumanjak zajedno s vrhnjem za kuhanje i jednom zaimačom vrele juhe pa dodajte u juhu. Kuhajte na laganoj vatri uz stalno miješanje kako juha ne bi zavrela.

Probajte kako biste provjerili začinenost.

Poslužite odmah.

KROKETI OD MOZGA SA ŠAMPINJONIMA

Priprema: 1h

Čišćenje mozga: 1h

Kuhanje: 50min

Za 6 obroka

Operite mozak pod mlazom hladne vode, očistite ga od krvi i žilica. Potopite ga na sat vremena u hladnu vodu kojoj ste dodali ocat. Zatim ga ocijedite i operite pa ga stavite u duboki lonac pun

teleći mozak
½ šalice octa
prstohvat krupne soli
2 jušne žlice limunovog soka
mali začinski buket
200 g šampinjona
4 glavice luka
1 jušna žlica
nasjeckanog peršina
80 g maslaca
80 g brašna
2 jaja
3 dl toplog mlijeka
100 g vrhnja za kuhanje
1 jušna žlica bijelog vina
sol i papar

- Za pohanje kroketa:
1 čajna šalice brašna
2 jaja
1 jušna žlica vode
krušne mrvice
ulje za prženje

- Za posluživanje:
peršin i limun

hladne vode i dodajte polovicu limunovog soka, začinski buket i prstohvat krupne soli. Ostavite da kuha bez vrenja 15 minuta.

Očistite i sitno nasjeckajte luk te ga popržite na laganoj vatri na 30 grama maslaca.

Odrežite stapke šampinjona, brzo ih isperite pod mlazom vode, očistite ih te zatim narežite na veoma male komade pa polijte ostatkom limunovog soka kako ne bi potamnili.

Luku dodajte šampinjone i pržite 5 do 6 minuta.

Pripremite umak tako da otopite ostatak maslaca i dodate mu brašno, miješajte drvenom kuhačom. Kada se smjesa počne pjeniti primiješajte joj toplo mlijeko. Miješajte tako dugo dok se smjesa ne zgusne.

Razmutite jaja s vrhnjem i vinom te dodajte umaku i nastavite kuhati 2 minute miješajući bez prestanka kako biste izbjegli vrenje. Začinite. Maknite s vatre.

Ocijedite i operite mozak, narežite ga na male komade pa dodajte u umak zajedno sa šampinjonima i peršinom. Ta smjesa trebala bi biti veoma gusta.

Stavite smjesu na limenu podlogu ili na podlogu premazanu maslacem debljine otprilike 3 do 4 milimetra, ostavite nekoliko sati da se smjesa ohladi i stvrdne.

Kada je smjesa očvrstnula razrežite ju na pravokutnike veličine 6 x 4 centimetra, od njih oblikujte valjuščiće tako da ih valjate među dlanovima koje ste prethodno pobrašnili.

Razbijte jaja u duboki tanjur, dodajte im 1 do 2 jušne žlice vode i zajedno istucite.

U druga dva duboka tanjura stavite brašno i krušne mrvice.

Pohajte krokete tako da ih prvo stavite u brašno, zatim u razmućena jaja pa u krušne mrvice. Ostavite nekoliko minuta da se posuše.

Zagrijte ulje za prženje pa u njega stavite malu količinu kroketa, pržite dok ne poprime zlaćanu boju i izvadite.

Poslužite na tanjuru na kojem je salveta ili upijajući papir.

Ukрасite peršinom i limunom narezanim na kriške.
Poslužite vruće.

JANJEĆI KOTLETI S MLADIM LUKOM

Priprema: 20min

Kuhanje: 35min

Za 4 obroka

8 janjećih kotleta

100 g maslaca

3 svežnja mladog luka

½ čaše temeljca

1 jušna žlica brašna

100 g vrhnja za kuhanje

1 jušna žlica šećera u prahu

sol i papar

Očistite 2 svežnja mladog luka, odrežite listove te ih narežite i stavite u manju posudu zajedno s 30 g maslaca kojeg ste prethodno rastopili. Poklopite i ostavite da se kuha na laganoj vatri. Povremeno promiješajte drvenom kuhačom kako ne bi zagorjelo. Umiješajte temeljac te nastavite s kuhanjem sve dok se luk ne razmekša dovoljno da se može gnječiti, a temeljac ne ispari.

Dok se jedan dio luka kuha ostatak očistite, no nemojte ga guliti. Razrežite ga po dužini te ga glazirajte. Kako biste to učinili stavite luk u mali lonac i dodajte hladne vode toliko da sav luk bude potopljen, dodajte 20 g maslaca, šećer u prahu te ostavite kuhati sve dok voda ne ispari i dok se na dnu posude ne formira sloj karamelizirane vode pa u to uvaljajte luk.

Kada je narezani luk kuhan pasirajte ga tako da dobijete pire. Kušajte kako biste provjerili začinjenost. Ponovno ga stavite u lonac, pospite žlicom brašna te stavite na slabu vatru i promiješajte, dodajte vrhnje za kuhanje i ostavite na blagoj vatri miješajući pjenjačom sve dok se ne zgusne.

Začinite janjeće kotlete, na brzinu ih popirajte na dobro zagrijanom maslacu.

Stavite pire od luka na prethodno zagrijani pladanj, na pire stavite kotlete te poslužite ukrašeno glaziranim lukom.

Poslužite toplo.

JAREĆI SOTE S KISELICOM

Priprema: 25min

Kuhanje: 45min

Za 6 obroka

Narežite četvrtinu jareta na pravilne komadiće, posolite i popaprite.

Zagrijte 50 g maslaca na blagoj vatri kako ne bi zagorio u dubokoj

1,2 do 1,5 kg jaretine
75 g maslaca
1 grančica svježeg
timjana
1 čajna šalica temeljca
1 kg kiselice
200 g vrhnja za kuhanje
1 žumanjak
sol i papar

tavi u koju ćete kasnije staviti meso. Komadiće mesa dobro zapecite sa svih strana.

Kada su gotovi dodajte grančicu timjana i pomiješajte s temeljcem te stavite kuhati 30 minuta na laganoj vatri. Pred kraj kuhanja sav temeljac trebao bi ispariti.

Narežite stabljike kiselice, pažljivo ih operite i ocijedite, usitnite ih i stavite na laganu vatru zajedno s maslacem pazeći da se ne zalijepi za dno posude. Začinite.

Izvadite komade mesa iz posude i stavite ih na toplo.

U posudu u kojoj se peklo meso stavite maslac i kiselicu te ostavite da se kuha 3 do 4 minute uz stalno miješanje drvenom kuhačom. Nakon toga maknite s vatre.

Razmutite žumanjak s vrhnjem, dodajte smjesu u maslac i kiselicu, promiješajte te dodajte komade mesa, miješajte neprekidno drvenom kuhačom 2 minute kako biste izbjegli vrenje.

KIŠ OD MOZGA

Počnite s pripremom 2 sata unaprijed
Priprema: 35min
Kuhanje: otprilike 40min

Za 6 obroka

- *Za tijesto:*

200 g brašna
100 g sira švicarca
100 g maslaca
prstohvat soli

- *Za brašnjenje stola i valjka:*

1 čajna šalica brašna

- *Za namašćivanje*

2 sata prije početka kuhanja operite mozgove pod tekućom vodom, očistite ih od membrana i krvi te ih potopite u posudu punu hladne vode kojoj ste dodali 2/3 octa. Ostavite da stoji.

Tijesto također pripremite 2 sata unaprijed. Stavite brašno na radnu plohu, u samoj sredini napravite udubinu u koju ćete staviti sol, sir švicarac i maslac narezan na manje komade.

Brzo zamijesite sve sastojke prstima sve dok ne dobijete glatku smjesu. Oblikujte kuglu te ostavite da odstoji 2 sata.

Nakon 2 sata mozgove operite i stavite u manju posudu pa ponovno potopite u hladnu vodu u koju ste dodali ostatak octa i začinski buket. Začinite i stavite na laganu vatru. Pustite da se kuha 10 do 15 minuta ovisno o veličini mozgova.

Upalite pećnicu, termostat postavite na 8.

Pobrašnite radnu plohu i valjak te razvaljajte tijesto tako da bude debelo približno 3 milimetra.

Kalup za kiš namastite i u njega stavite tijesto. Dno izbodite

kalupa:

10 g maslaca

- Za nadjev:

2 teleća mozga ili 4 do

5 ovčjih mozgova

½ šalice octa

mali začinski buket

4 jaja

4 jušne žlice mlijeka

150 g vrhnja za kuhanje

3 stabljike ljutike

mali svežanj vlasca

30 g maslaca

1 čajna žličica

limunovog soka

½ čajne žličice crvene

paprike

sol i papar

vilicom kako se ne bi napuhalo tijekom pečenja i stavite peći u pećnicu na 10 minuta pazeći da ne zagori.

Ocijedite mozgove i pustite ih da se ohlade.

Očistite i narežite ljutiku, popržite je na maslacu, pazite da ne promijeni boju.

Osušite mozgove, narežite ih na komade, dodajte ljutiki, polijte limunovim sokom i začinite. Narežite vlasac.

Razbijte jaja u posudu, dodajte im mlijeko, vrhnje, vlasac, crvenu papriku, začinite i sve zajedno istucite. Na dno kiša stavite komade mozga i ljutiku te prekrijte sa smjesom od jaja.

Podesite pećnicu na 5 te kiš stavite peći oko 20 minuta.

Poslužite vruće iz pećnice.

BAKIN PILEĆI RAGU

Priprema: 2 sata

Kuhanje: 4h30min

Za 4 do 5 obroka

jedna starija kokoš

kokošja masnoća

+30 g maslaca

4 velika luka

+ 1 srednji luk s 2

nabodena klinčića

40 g brašna

2 do 3 kapi bojila

*Arôme Patrelle**

Kokoš očistite od perja tako da ju polijete vrućom vodom i izvadite iznutrice. Mast odvojite i stavite sa strane. Odvojite noge tako da ostavite batke i vrhove krila te skinite kožu s vrata. Otvorite želudac te ga ispraznite i isperite. Popržite noge na otvorenoj vatri, a zatim skinite svu kožu i kandže. Očistite vrat te odstranite kljun.

Sve te dijelove stavite u lonac koji ste prethodno napunili hladnom vodom te pustite da zavri. Kada se pojavi pjena odstranite je i dodajte začinski buket, celer, luk, povrće i kuhajte 2 sata na veoma laganoj vatri. Začinite na pola kuhanja. Kada je gotovo procijedite.

Kokoš narežite na desetak komada. Mast narežite na manje komadiće. Očistite 4 luka i poriluk te ih narežite.

Uzmite velik i dubok lonac te u njemu na laganoj vatri rastopite

* *Arôme Patrelle* je umjetno prehrambeno bojilo na bazi glukoze koje ne mijenja ni svojstva ni okus hrane.

2 češnja češnjaka
začinski buket
2 poriluka
12 krumpira srednje
veliĉine

- Za temeljac:
sitni djelovi kokoši
2 mrkve
3 poriluka
2 repe
manji začinski buket
2 granĉice celera
sol
luk s 2 nabodena
klinliĉa

komadiće masnoće, dodajte maslac i kada bude dovoljno zagrijano dodajte narezani luk i poriluk. Pržite ih sve dok ne dobiju zlaćanu boju, a zatim ih izvadite iz posude i držite na toplom.

Na istu masnoću stavite pirjati komade kokoši koji se moraju ravnomjerno zapržiti, dodajte začinski buket, 2 reznja zgnjećenog češnjaka te sve pospite brašnom. Miješajte drvenom kuhaćom sve dok smjesa ne dobije smećkastu boju te tada dolijte temeljac i dodajte poprženi luk i poriluk, luk sa klinčićem, želudac. Kuhajte na slaboj vatri sat i trideset minuta.

Nakon što bude kuhano kušajte kako biste provjerili začinjenost. Kada umak dobije divnu smeđu boju zahvaljujući par kapi bojila *Arôme Patrelle* dodajte oprani i narezani krumpir.

Poslužite vruće, no nemojte zaboraviti izvaditi začinski buket.

KARAMELE

Prirema: 20 min
Kuhanje: 25 min

250 g šećera
500 g slatkog vrhnja
50 g glukoze
1 čajna žličica vanilije
u prahu
1 puna jušna žlica
maslaca

U posudu debelog dna stavite šećer, vrhnje i vaniliju, promiješajte i ostavite da kuha na jaćoj vatri.

Kada smjesa zavri i poćnu se stvarati mjehuri (odnosno kada kap koju stavite na tanjur formira ćvrstu i ljepljivu kuglicu) maknite s vatre. Dodajte maslac i promješajte. Ponovno stavite na vatru i kuhajte dvije minute miješajući.

Premažite mramornu podlogu maslacem ili uljem te na nju stavite smjesu karamela i razvaljajte je u tanki sloj. Zatim je narežite na malene kvadratiće koje ćete svakog zasebno zamotati u komadić celofana.

OMLET SA SRDELAMA

Priprema: 15 min
Kuhanje: 7 do 8 min

Za 4 obroka

Oćistite srdele od koće te ih narežite na filete.

Operite ljutiku te je narežite.

Jaja razbijte u posudu, zaćinite ih i istucite vilicom.

*8 jaja
6 srdela, prženih i
ohlađenih
40 g maslaca
3 stabljike ljutike
sol i papar*

Jaja su dovoljno razmućena kada se jednoliko izmješaju i počnu pjeniti. Dodajte im filete od srdela i ljutiku te sve zajedno promješajte.

Zagrijte maslac u tavi. Na vrući maslac stavite jaja te pecite pazeći da ostanu kremasta. Odmah iz tave stavite na tanjur.

Poslužite odmah.

1. 3. Poglavlje „O sirevima“ iz knjige *Alchimistes aux fourneaux*

POGLAVLJE LVIII

O Sirevima

Za proizvodnju izvrsnih sireva ne samo da je potrebno dobro mlijeko već je potrebno i dobro pripremiti sirilo. A kako biste postigli da ono bude najbolje trebate zaklati tele koje nije jelo ništa doli mlijeka te koje se najelo do sita dva ili tri sata prije klanja. Mrtvom teletu iz tijela izvadite sirište u kojem ćete čuvati mlijeko koje je ono bilo popilo i koje se već zgrušalo u komadiće. Te grudice mlijeka dobro očistite, uklonite dlake koje je tele progutalo jedući, zatim ih operite u svježoj vodi oblikujući ih rukama te ih stavite na bijelu krpu kako bi se malo osušile. Sirište također dobro operite i ostružite kako biste unutra ponovno vratili sirilo koje ste dobro posolili. Objesite na zrak i ispod stavite nekoliko posuda u koje će se skupljati slana voda koja će kapati, a koja je jako dobra za dobivanje mlijeka. Ostavite par dana da se razviju okusi, zatim uzmite sve ono što vam treba da zgrušate mlijeko.

Kako biste to napravili uzmite još toplo, svježe pomuzeno mlijeko, miješajte ga i unutra umutite malo sirila koje ste dobro promiješali u posudici s malom količinom tog svježeg mlijeka, a zatim sve zajedno izmiješajte te ponovite nekoliko puta.

Kada se mlijeko zgusne odvojite sirnu grudu od sirutke posebnom žlicom ili pak kuhačom i stavite ga u drvene posude ili kalupe (fr. formes – odakle dolazi francuska riječ za sir, fromage) i pustite da se sirutka, ili kako već to zovete, ocijedi. Sireve izvadite prije ili kasnije ovisno o tome želite li da budu mekaniji ili čvršći te ih pospite šećerom.

H. T.: S pravom se kaže da je francuska riječ za sir, *fromage*, nastala od francuske riječi za kalup, *forme*. Etimološki gledano sir, odnosno fr. *fromage*, dobivamo od bilo koje namirnice koju stavimo u kalup, fr. *forme*.

P. G.: Ne možeš to samo tako izokrenuti. Na primjer, mljeveno meso pripremljeno u porculanskoj ili staklenoj posudi, takozvanoj terini, je terina, a ne sir. Iako se za hladetinu kaže *fromage de tête* što doslovno znači „sir od glave“*.

H. T.: Ipak se ovdje radi samo o nazivlju. U svakom slučaju, zanimljivo je da se ovdje radi o istoj radnji. Tako se može smisliti jako mnogo novih ideja.

Na primjer, sir je „konzervirano mlijeko“ – voda koja je pogodna za rast mikroorganizama djelomično se gubi, okolina postaje kisela što potiče konzerviranje, a zatim se tijekom sušenja počinje razvijati okus. Ista stvar je s mesom, kada se posuši dobijemo kobasicu.

Ako ga želite spremiti poput sireva pont l'évêque i brie trebate još toplo ili ohlađeno mlijeko staviti na topli cedar i unutra ubaciti razmućeno sirilo. Kada se zgusne stavite ga u okrugle, kvadratne, srcolike ili kakve već želite kalupe. Kada se sirevi dobro ocijede posolite ih s gornje strane i ostavite ih da tako stoje do sljedećeg dana, zatim ih okrenite i posolite s druge strane. Ostavite ih u kalupima sve dok ne postanu čvrsti. Potom ih stavite sušiti na zrak da dodatno dozriju te ih zatim stavite u spremište tako dugo dok želite da zriju.

Smatram da je ovo najbolji i najprigodniji izum, nema boljeg načina sušenja sireva od onog da ih se smoči u slanu vodu te omota brijestovim ili koprivinim lišćem i stavi u glinene posude pa posloži jedne na druge kako bi se između njih kretala njihova vlastita vlaga tako da ih se ne treba spremati na vlažna mjesta.

H. T.: Koprive sadrže pregršt zanimljivih spojeva. Imaju okus, no obratite pažnju da koprive zbog potrebe za dušikom često niču na mjestima gdje ljudi uriniraju. Tijekom dana posvećenih koprivi u francuskoj općini La Haye de Routot ima velik broj proizvođača koji nude sir sušen u koprivama.

P. G.: A kakav tek okus daju koprive! Upotrebljavamo ih pri kuhanju juha, za povezivanje ili kod kuhanja ribe.

H. T.: Da, baš kao i kadulju. Kako sir sadrži mast iz vode, sve okusne molekule u dodiru sa sirom mogu se raspršiti u njegovom vodenom dijelu, dok mirisne molekule odlaze u masni

* Op. prev.

dio. To je općenito pravilo, sireve možeš začiniti okusom bilo čega: listovima celera, komoračem, repom, malinama.

Najjednostavniji je način omotati ih sijenom zobi kada se posuše i pospremiti ih u podrum u ormare s policama tako da se ne dodiruju. Kako biste ih spremili na način na koji se spremaju sirevi gruyère pripremit ćete sirutku od soli koja kaplje sa sirišta i mlijeka koje je ostalo nakon grušanja, ili pak sa sirilom veličine oraha i tri pinte mlijeka. Mješavinu čuvajte u manjoj bačvi, koju ste pripremili na isti način kao i onu za ocat, stavljajući u nju dovoljno čistog mlijeka, obješenoj u dimnjaku i tamo je držite dobro zatvorenu mjesec dana te pazite da uvijek bude puna. Kada poželite pripremiti sir stavite malo kravljeg mlijeka u kotlić pa ga stavite na vatru sve dok ne postane toliko vruće da ne možete držati ruku unutra, zatim ga maknite sa vatre, ostavite da odstoji i dodajte jednu punu zaimaču kiselog mlijeka ili koliko vam se čini da je potrebno, procijenite prema iskustvu. Zatim promiješajte manjim štapom sve dok ne bude mlako. Kada se počne zgrušavati usitnite ga i oblikujte rukama te ostavite mirovati nešto manje od sat vremena; zgrušani komadići će potonuti na dno kotlića. Izvadite ih rukama i stavite u kalupe omotane lozom sa svih strana. Kada tekućina iscuri, a oni očvrstnu, posolite ih i razlomite jer bi iznutra popljesnivili. Kada se posuše stavite ih na stranu kako bi se jednomjerno osušili na suncu, a mlijeko koje je iz njih iskapalo će izvrsno poslužiti kako biste napunili posudu s napojem.

Drugi sirevi poput roquea, onih iz pokrajina Cantal, Limoges, Champagne, iz Nizozemske i drugih mjesta i zemalja koji se rade od ovčjeg, kozjeg ili kobiljeg mlijeka pripremaju se tako da se suše poput već spomenutih sireva iako im neki dodaju vinski talog i zakapaju ih pod odvod.

Može im se dodati i mljeveni papar, sok zelenog kukuruza ili druge zelene biljke koje će im dati boju, okus i miris.

H. T.: Ovaj me dio posebno veseli jer je ovaj čovjek pred nekoliko stoljeća bio u pravu, a danas mnogi znanstvenici sve brkaju. On je dobro shvatio da neka namirnica ima boju, okus (kada je jedemo) i miris. A ne ono što se označava anglizmom *flavour* protiv kojeg se stalno

borim, niti aroma. Zašto ponekad zakompliciramo stvari umjesto da ih pojednostavimo? Zbog želje da djelujemo pametno?

Uzmete li ljubičaste cvjetove španjolskih divljih artičoka i posušite ih poput ruža oni vam mogu poslužiti za zgrušavanje mlijeka umjesto sirila.

H. T.: Poznavanje drugih načina zgrušavanja mlijeka osim upotrebe sirila je također oduševljavajuće. Prehrambena etnobotanika ima puno zadataka kako bi ponovno pronašla recepte, usporedila ih te utvrdila koje točno biljke imaju svojstva zgušnjavanja. Jedna od stvari kojih ima u izobilju su dlačice artičoke.

P. G.: Dlačice artičoke?

H. T.: Tako je, one sadrže enzim koji zgrušava, no trebaju nam svježije.

P. G.: Dakle, njima se može zgrušati mlijeko?

Treba obratiti pozornost na to da postoje krave koje daju toliko masno mlijeko da se od njega ne može proizvesti sir, a da se ono ne obere. To su većinom krave koje daju malo mlijeka. Njihovo mlijeko mnogo je masnije od mlijeka krava koje ga daju u izobilju. Kako biste mogli dobro procijeniti i samo malo obrati mlijeko koje je premasno potrebno je mnogo iskustva. S druge strane, od mlijeka koje nije dovoljno masno treba uzimati samo gornji sloj. Posude s mlijekom koje ste obrali kako biste napravili maslac stavite na toplu peć ili ispred vatre, povremeno ih okrenite na drugu stranu da zgrušate mlijeko bez sirila. Zatim se pripremaju sirevi za zajednicu. Posolite ih i okrenite poput ostalih, ako su suhi umočite ih u slanu vodu, omotajte lišćem ili slamom i pospremite ih u glinenim posudama u podrum kako bi se razvile plijesni. Ako ih previše umačete i okrećete bit će prilično nejestivi.

Da biste spremili izvrstan sir za jelo, u podne trebate obrati vrhnje sa mlijeka koje ste ostavili da odstoji od jutra i pomiješati ga s dovoljno svježeg, još toplog, mlijeka. Zatim treba uzeti malo sirila i pomiješati ga sa slanom vodom te ubaciti u mlijeko i sve zajedno promiješati i ostaviti da stoji sat vremena. Nakon toga ga stavite u kalupe i nemojte ih ostaviti više od 24 sata. Kako bi se sir dobro zgrušao uzmite glinene

posude koje su pri dnu široke a pri vrhu uske, tijekom zime ih stavite u kotao pun vruće vode sve dok mlijeko ne postane mlako kako bi ih lakše uzeli. Umjesto slane vode izvrsno će poslužiti sok narančinih cvjetova. Ako u smjesu dodate mješavinu mljevenih badema i vode i sve to procijedite kroz gazu bit će izvrsno. Na ovaj način priprema se sir koji je najbolji u proljeće.

H. T.: Vidi, ponovno se spominje badem.

P. G.: Da, ali to nas ne zanima previše. Ono što je zapravo dobro kod badema je žvakanje.

H. T.: Dakle, svaki postupak kojim se uništava hrskavost badema je loš? A zagrijavanje badema nema neku svrhu?

P. G.: U svakom slučaju badem treba biti svjež. Okus badema dugo traje u ustima.

H. T.: Također ostaje pitanje kože na mlijeku.

P. G.: Michel Bras je već dugo koristi.

H. T.: A ti? Siguran sam da ti je mlijeko veoma zanimljivo, laktoza i kalcijevi fosfati daju zanimljive okuse. A kada je laktoza fermentirana, pojavljuje se mliječna kiselina: još jedan zanimljiv okus.

P. G.: Često se pitam ima li dovoljno odgovarajućih gustoća. Možda bi se trebalo poigrati s konzistencijama kako bi se mlijeko dobro iskoristilo. Bešamel, pjenušavo mlijeko, čvrsto mlijeko i smrznuto mlijeko možda imaju različite temelje. U kulinarstvu bi se mogla organizirati mliječna tema, no nisam siguran bi li to polučilo uspjeh.

H. T.: Kada sam ti bio pričao o soli rekao si mi da količina više ovisi o kompoziciji nego o samoj količini. Ne radi se o tome da se stavi više ili manje soli kako bi se udovoljilo različitim ukusima već o tome da se stvori jelo u kojemu sol ima određenu ulogu. Baš kako i skladatelj određuje broj violina koji mu se čini prikladnim.

P. G.: Skoro si u pravu, moji kolege i ja uzvanicima dajemo da kušaju stvari koje ne vole, poput krastavaca, celera ili nečeg neobičnog. I obično kažu: „Da, konačno je dobro“! Kada bismo se dovoljno zamislili nad problemom mlijeka sigurno bismo mogli nešto smisliti.

2. Analyse de la traduction

Comme anticipé nous avons trouvé un grand nombre d'emprunts au français dans la traduction. La première source contient des termes généraux liés à la gastronomie et à la cuisine, ce sont les termes comme « restaurant », « buffet », « praline » et les noms des plats. La deuxième source contient des termes avec l'usage plus spécifique, par exemple « couper en julienne ». La troisième source ne contient pas assez d'emprunts mais elle est intéressante pour nous à cause de son contenu et de son style d'écriture.

Nous avons dû modifier la traduction, parfois elle est loin du texte original, parce qu'il s'agit de textes descriptifs. A notre avis, il était plus important de traduire et de garder le sens du texte que de rester fidèle à la structure du texte original et risquer l'incompréhensibilité. C'est particulièrement évident dans la traduction du troisième texte. Nous avons dû complètement modifier les extraits écrits en français ancien. Ils sont adaptés au croate contemporain parce qu'il serait très difficile d'employer le croate ancien. Il faut noter que ces extraits sont modifiés dans le livre original, l'écriture ancienne est rapprochée au français moderne pour que le lecteur français puisse la comprendre.

Il serait difficile d'analyser chaque emprunt utilisé dans notre traduction et de justifier son usage mais nous avons choisi quelques emprunts et dans la suite du chapitre nous donnons des explications pour leur emploi.

Nous avons décidé d'utiliser l'emprunt *tapenada* au lieu du syntagme *namaz od maslina* dans la traduction. Le mot « tapenade » signifie « préparation à base de câpres, d'olives noires et d'anchois écrasés, additionnée d'huile d'olive »¹. C'est une entrée qui à son origine en Provence et il vient du provençal *tapeno* qui signifie « câpre ». Nous avons trouvé de nombreuses recettes pour faire *tapenada* en croate, donc nous avons choisi d'utiliser *tapenada* dans notre traduction. Le mot tapenade existe également en anglais, en allemand et en italien. Le syntagme *namaz od maslina* est donné dans les parenthèses pour explication.

Dans le texte nous avons le mot « chocolaterie » qui signifie la « fabrique de chocolat »². Dans notre traduction nous avons opté pour le syntagme *tvornica čokolade* parce qu'il s'agit d'une fabrique. D'autres options étaient *tvornica za proizvodnju čokolade* et *tvornica konditorskih proizvoda*. Il faut noter que l'emprunt *čokolaterija* a trouvé son chemin en croate. Tandis que les plus grandes et les plus connues chocolateries comme Kraš et

¹ Le nouveau petit Robert, s. v. « tapenade ».

² *Ibid.*, s. v. « chocolaterie ».

Zvečevo emploient le mot *tvornica* dans leurs sites d'Internet officiels, les petits artisanats emploient le mot *čokolaterija*. A Križevci existe une fabrique de chocolat, c'est *Hedona čokolaterija*. Il nous semble que le mot *čokolaterija* peut remplacer le syntagme *tvornica čokolade*. Nous avons trouvé en outre l'emploi du mot *čokolaterija* dans un article de presse³ et là il est employé dans le sens « fabrique de chocolat ». Ce mot est aussi employé pour désigner la place où on vend du chocolat ; il est possible de voir le mot *čokolaterija* sur les portes des petits magasins qui vendent du chocolat.

Bien que l'emprunt *senf* ne soit pas un gallicisme ce terme est bien répandu en croate. Il désigne une pâte préparée avec des graines de moutarde pulvérisées, du sel, du vinaigre et d'autres ingrédients (*začinski namaz od mljevenog zrna gorušice, soli, octa i drugih sastojaka; gorušica*)⁴. En croate il existe également le mot *gorušica* signifiant la moutarde. Il peut désigner la plante qui sert à préparer le condiment en question et la pâte à la moutarde. Nous avons fait une enquête pour voir lequel de ces deux mots est plus fréquent en croate. Les résultats : la société croate Podravka offre le produit portant le nom *Senf*, et les autres produits sur le marché croate portent aussi le nom *senf*. C'est la raison qui nous a amenée à employer le mot *senf*.

³<<http://www.vecernji.hr/ulovi-popust/od-deset-najboljih-cokolaterija-cak-pet-ih-je-iz-francuske-metropole-267614>>.

⁴ Veliki rječnik hrvatskoga jezika, s. v. « *senf* ».

3. Aspect historique des liens franco–croates

Le locuteur croate utilise divers mots d'origine française bien qu'il ne le sache pas. Pour éclairer l'apparition des mots d'origine française dans la langue croate il est essentiel d'examiner l'histoire des rapports franco-croates. Il est possible que les premiers mots empruntés au français datent des premiers contacts entre les deux nations. Le processus d'échange des mots continue jusqu'à nos jours. Dans la suite de ce chapitre nous allons examiner l'histoire des rapports franco-croates pour voir de quelle époque datent les premiers mots empruntés et de quels domaines ils viennent.

Les premiers contacts entre les Croates et l'Etat Franc datent de la fin du VIII^e siècle. Ces contacts étaient militaires et religieux. Les Francs et les Byzantins, qui représentaient deux grands empires de cette époque, voulaient élargir leurs territoires et pour le faire ils se battaient pour le territoire de la Croatie. Leur dispute s'est terminée en 812 par le traité d'Aix-la-Chapelle : la Croatie était divisée entre les Francs et les Byzantins. La nouvelle souveraineté a apporté la nouvelle religion au territoire conquis : la deuxième grande évangélisation des Croates commence sous le règne de Charlemagne ; en effet beaucoup des églises fondées en Croatie à cette époque portent des noms des saints d'origine franque. On remarque aussi que l'architecture croate est d'inspiration franque.⁵ Les termes *littera francigena* et *lingua francigena*, qui sont trouvés dans les écrits médiévaux croates, témoignent que la présence de la culture franque n'avait pas influence seulement sur l'art et l'architecture mais qu'elle avait influence sur la langue croate. *Littera francigena* désigne l'écriture carolingienne tandis que *lingua francigena* désigne la langue romane. Grâce à sa position géographique la Croatie était un point important dans les événements historiques. En 1202 Zadar a été pris par les croisés et cet événement a joué un grand rôle pour le développement des rapports directs de la Croatie avec l'Europe occidentale et sa culture. Les chevaliers, plus tard les templiers, et les commerçants s'y arrêtaient dans leurs voyages. Ils ont apporté avec eux des traits de leur culture, notamment la littérature française qui a évidemment provoqué l'intérêt chez le peuple croate. Nous trouvons la preuve pour cette théorie dans les inventaires des commerçants Mihovil de 1385 et Damjan de 1389.⁶ Dans l'inventaire de Damjan de 1389 on a trouvé *unus liber Alexandri parvus in littera sclava* et

⁵ B. Franolić, L'influence de la langue française en croate, d'après les mots empruntés (Paris : Nouvelles Editions Latines, 1975), 8.

⁶ *Ibid.*, 16.

*unus rimancius parvus Tristani*⁷. C'est la preuve que les légendes françaises ont été connues en Croatie dès le XIV^e siècle. Ces légendes étaient connues en Croatie comme *rumanci*, à savoir le *rumanac Trojski* et le *rumanac o Aleksandru Velikom*. Dans la traduction de la littérature française en croate certains mots d'origine française ont été adaptés au croate et ils y sont restés comme emprunts, par exemple *rumanac* et *turnati se* « tournoyer », « participer à un tournoi »⁸. On a traduit aussi les livres liturgiques que les ordres religieux ont apportés, notamment les Bénédictins et les Cisterciens français, littérature didactique, livres de médecine et autres œuvres. La ville la plus importante pour l'établissement des relations était probablement Dubrovnik, connue à cette époque comme Raguse. Par sa position côtière, Dubrovnik était dans l'itinéraire de chaque commerçant ; ils s'y arrêtaient dans leurs voyages aux pays orientaux. Louis XIV a reconnu l'importance de Raguse et il a entretenu un commerce avec elle. Les habitants de Raguse ont montré un grand intérêt pour la littérature française, spécialement pour Molière. Dans le siècle des Lumières sur ses 34 comédies, 24 ont été traduites.⁹ D'autres villes croates côtières aussi étaient intéressantes pour les voyageurs étrangers.

Au XII^e siècle commence la tradition des rapports culturels et linguistiques franco-croates grâce au travail de Hermanus Dalmata Slavus. Il est probablement le plus important parmi les érudites croates qui sont venus en France dans la poursuite des connaissances. Aux XIV^e, XV^e et XVI^e siècles un grand nombre de Croates est parti en France pour y faire des études. Ils y ont séjourné et ils sont entrés en contact direct avec la langue française. Un grand nombre d'entre eux est rentré en Croatie et ils ont apporté avec eux non seulement de nouvelles connaissances mais aussi des mots français. La tradition d'échanges intellectuels continue jusqu'à présent.

Les relations militaires étaient un autre aspect essentiel. La France a vu l'importance de la position géographique de la Croatie : au XVII^e siècle la Croatie était l'intermédiaire avec le monde musulman et les relations militaires entre la France et la Croatie sont établies. De nombreux mercenaires croates ont été employés sous le règne de Louis XIII et Louis XIV. Les historiens ont trouvé les noms de trois unités militaires français portant le nom croate : le régiment de cavalerie française Royal-Cravate, Compagnie d'infanterie des Croates et les Croates de France. Dans son livre *L'influence de la langue française en Croatie* B. Franolić

⁷ *Ibid.*, 25.

⁸ *Ibid.*, 26.

⁹ D. Katunarić (ur.), *Hrvatska/Francuska, Stoljetne i povijesne veze* (Zagreb : Most, Biblioteka *Relations*, 1995), 270.

suppose que ces mercenaires croates, comme les étudiants, ont aidé dans l'intégration des emprunts français en croate : « ces séjours prolongés des soldats croates en France font supposer que ces soldats sont aussi entrés en contact avec la population et qu'ils ont pu emprunter des termes de la vie de tous les jours »¹⁰.

A la fin du XVII^e siècle et au début du XVIII^e siècle les Habsbourg, notamment Charles VI et puis sa fille Marie-Thérèse, ont créé et ont dirigé les Confins militaires dont la Croatie faisait partie. L'objectif des Confins militaires était la prévention des incursions des brigades turques venant de Bosnie. La langue utilisée dans les Confins militaires de Croatie était l'allemand mais la terminologie militaire allemande contenait un grand nombre d'emprunts au français. Parmi les mots étrangers attestés dans le vocabulaire croate de cette époque nous trouvons les mots *adjutant*, *admiral*, *general*, *kapitan*, *komanda*, *brigader*.¹¹ Cette organisation n'était pas seulement une organisation militaire mais aussi une organisation administrative et économique. Les nouveautés économiques ont été introduites en Croatie par les Français et par les Allemands, ce qui avait une grande influence sur la formation de la nouvelle classe commerciale. De nouveaux termes sont introduits aussi : *taksa*, *premija*, *revolucionarska*.¹²

Le XVIII^e siècle était le siècle des Lumières. L'intérêt du peuple croate pour les nouvelles idées humanistes était grand. Ils lisaient et traduisaient les écrivains français comme Molière (qui, comme nous l'avons déjà mentionné dans le paragraphe plus haut, était à la mode à Raguse), Corneille, Racine, Fénelon, Voltaire, Diderot, Rousseau et d'autres. Au XVIII^e siècle de nombreux termes français ont trouvé leur chemin en croate. Ce phénomène était attesté par l'écrivain et grammairien croate A.M. Reljković qui a noté dans la préface à sa grammaire de 1767 que les Français ont lancé de nouvelles modes introduites en Slavonie par les Allemands et qu'on ne peut désigner ces termes qu'avec des mots étrangers.¹³

Les relations avec la France continuent aussi au XIX^e siècle dont le début était marqué par les Guerres napoléoniennes. L'occupation du territoire croate au début du XIX^e siècle avait aussi un grand impact sur la langue croate. Dans cette époque une grande partie du territoire croate appartenait aux Provinces illyriennes qui étaient fondées en 1809. Les Provinces illyriennes étaient administrées par un gouverneur-général et le Code civil français

¹⁰ B. Franolić, L'influence de la langue française en croate, d'après les mots empruntés (Paris : Nouvelles Editions Latines, 1975), 49.

¹¹ *Ibid.*, 51.

¹² *Ibid.*, 52.

¹³ *Ibid.*, 65.

a été imposé. Il est certain que pendant cette occupation de nouveaux mots ont été introduits dans la langue croate. Parmi ces nouveaux termes on trouve : *financije*, *komesar*, *distrikt*, *žandar*, *tribunal*, *apel*, de même que les calques *generalni intendant financija*, *trgovački sudovi*, *prizivna sudišta*, *izravni i neizravni porezi*.¹⁴ L'occupation française n'a duré que sept ans (de 1806 à 1813) ; cependant l'influence française a persisté. Bien que le français ne soit pas enseigné dans les écoles publiques il était enseigné dans les écoles privées. Outre cela on créait des cercles pour maintenir les relations avec la culture française. L'intérêt pour la littérature française a pareillement persisté : on lisait et on traduisait Hugo, Daudet, Zola, Maupassant. On n'avait pas traduit seulement les œuvres littéraires mais les écrivains croates les plus importants de cette époque comme Šenoa, Matoš et Krleža utilisaient dans leurs œuvres un grand nombre de mots empruntés au français et des expressions d'origine française.

Le XX^e siècle est marqué par les deux grandes guerres. Pendant le temps des deux guerres les relations franco-croates ont affaibli. Les émigrés politiques font un rôle important dans la diffusion de la culture française en Croatie. En 1924 Le Service des Œuvres du ministère des affaires étrangères a ouvert à Zagreb l'Institut français pour soutenir les relations franco-croates. Après la Deuxième Guerre mondiale l'influence de la langue française a visiblement diminué. Dans la période d'après-guerre de grands changements deviennent visibles dans la société et le recouvrement économique du monde commence. Les nouveaux systèmes économiques et politiques se développent, et le processus nommé la mondialisation devient plus intensif. Notamment le tourisme devient une activité de masse. La Croatie est devenue une destination à la mode et un grand nombre de touristes vient des pays francophones. Le résultat du tourisme et de la mondialisation, qui s'est développée grâce au développement rapide de la technologie, est un mélange de cultures diverses et l'échange économique et culturel. Pour plaire à leur clientèle les hôtes croates ont intégré dans leur vocabulaire des emprunts de tous les domaines, spécialement de la gastronomie. Dans chaque restaurant croate on trouve sur la carte des noms de plats en français, même le mot croate pour un restaurant est *restoran*, un emprunt français. Aujourd'hui l'usage du français est devenu le trait de prestige pour de nombreuses raisons sociologiques.

¹⁴ *Ibid.*, 73.

4. Linguistique et emprunt

Les peuples sont toujours en contact, nous l'avons montré dans le chapitre précédent, par conséquent leurs langues sont en contact. Dans ces situations il est impossible d'empêcher le passage d'un ou de plusieurs mots d'une langue à une autre. Les raisons qui permettent ce phénomène sont nombreuses, elles peuvent être linguistiques, sociales, culturelles etc. Dans les années 1940 et les années 1950 une nouvelle sous-branche de la linguistique s'est développée, c'est la linguistique de contact. Avant cette époque les linguistes ont parlé des *langues mixtes* (*miješani jezici*), le terme qu'on a reconnu comme inadéquat. La linguistique de contact s'est développée grâce aux linguistes E. Sapir, L. Deroy, L. Bloomfield, mais Einar Haugen et Uriel Weinreich sont connus comme ses fondateurs. Dans l'article « The analysis of Linguistic Borrowing » Haugen renonce le terme « langues mixtes » parce que l'existence des langues mixtes implique l'existence des langues pures qui sont extrêmement rares ou qui n'existent pas. Il décrit le processus d'emprunt comme un essai de reproduire les éléments de la langue A dans la langue B. Puisque il s'agit de deux systèmes de langage différents on est obligé d'utiliser le terme la « reproduction ». Un locuteur emprunte un élément d'une langue et le reproduit dans une autre langue.

La base de la linguistique de contact est un locuteur bilingue où se passe le contact de deux ou plusieurs langues.¹⁵ Donc, le bilinguisme et le contact des langues sont à la base de recherche de la linguistique de contact. Il faut noter que le problème fondamental de la linguistique de contact est le problème de terminologie, chaque linguiste crée sa propre terminologie donc une terminologie unique n'existe pas. Nous avons trouvé ce problème dans notre recherche : les termes *transfonemizacija* et *transmorfemizacija* sont de grande importance pour notre travail mais ils n'existent pas en français. Nous avons dû les franciser pour obtenir les termes « transphonémisation » et « transmorphémisation ».

4.1. Emprunt et calque

Avant de définir le terme « emprunt », il faut mentionner le terme « néologisme ». C'est le terme général pour désigner 1. un nouveau mot dans une langue ou 2. attribution d'un nouveau sens à un mot préexistant.¹⁶ L'emprunt est seulement une des façons possibles d'acquisition et de formation d'un mot nouveau. Nous avons mentionné plus haut que le

¹⁵ R. Filipović, *Teorija jezika u kontaktu: Uvod u lingvistiku jezičnih dodira* (Zagreb : JAZU; Školska knjiga, 1986), 33.

¹⁶ Le nouveau petit Robert, s.v. « néologisme ».

bilinguisme est une de plusieurs manières possibles d'introduire les mots étrangers dans une langue. L'existence du bilinguisme permet aussi l'apparition des calques. Parfois les calques sont un des moyens possibles de remplacer les emprunts pour éviter l'intrusion des éléments étrangers. Vinay et Darbelnet postulent que le calque est un emprunt d'un genre particulier, on emprunte à la langue étrangère un élément et on le traduit littéralement. Ils distinguent deux types de calque : le calque d'expression qui suit les règles syntaxiques de la langue d'arrivée et le calque de structure qui introduit une nouvelle structure dans la langue d'arrivée.

Le terme français « emprunt » a deux sens, l'un est « action d'emprunter » et l'autre est « une chose empruntée ». Pour préciser ce dernier sens nous avons consulté le Petit Robert. Il donne la définition suivante : « Acte par lequel une langue accueille un élément d'une autre langue ; élément (mot, tour) ainsi incorporé »¹⁷. Nous avons également consulté le dictionnaire de la langue croate de Vladimir Anić et il propose la définition du mot *posuđenica* : « mot repris d'une autre langue qui s'est adapté à la langue preneuse » (*riječ preuzeta iz drugog jezika i prilagođena jeziku koji preuzima*)¹⁸.

A part du terme *posuđenica* en croate il existe un autre terme qui désigne les mots étrangers, c'est le terme *tudica*. Le terme *posuđenica* est l'équivalent du terme français emprunt. *Tudica* marque aussi un mot étranger utilisé en croate mais ce type d'emprunt n'est pas complètement adapté à la langue croate, généralement il retient la graphie originale. Ce sont les mots ou les syntagmes dont l'usage est bien connu. Les exemples sont : à la carte, à la mode, beaujolais, bouillon, brie, chardonnay, déjà vu, hors d'œuvre, toilette, etc.¹⁹

Les emprunts sont indispensables dans la traduction. Vinay et Darbelnet le savent et ils postulent dans la *Stylistique comparée du français et de l'anglais* que l'emprunt est l'un de sept procédés de traduction. C'est le procédé le plus simple utilisé dans le cas où il faut remplir une lacune métalinguistique.²⁰ Leur définition d'emprunt porte des similarités avec l'observation d'A.M. Reljković que nous avons citée dans le chapitre sur les relations franco-croates.

¹⁷ *Ibid.*, s. v. « emprunt ».

¹⁸ Veliki rječnik hrvatskoga jezika, s. v. « posuđenica ».

¹⁹ Lj. Dabo-Denegri, *Hrvatsko-francuski jezični dodiri* (Zagreb : Nakladni zavod Globus, 2007), 79., 104.

²⁰ J.P. Vinay et J. Darbelnet, *Stylistique comparée du français et de l'anglais* (Montréal : Beauchemin, 1979), 47.

5. Le processus d'adaptation des mots français en croate

Rudolf Filipović forme avec précision la théorie d'adaptation des mots étrangers en croate dans le livre *Teorija jezika u kontaktu*. Il base sa théorie sur quelques œuvres²¹ qui examinent les langues en contact et il étudie comment les mots empruntés aux diverses langues fonctionnent en croate. Il dit que le processus d'adaptation commence par le transfert du *modèle*, c'est le mot prononcé par les locuteurs de la langue prêteuse²², de la langue donneuse à la langue emprunteuse. Le modèle s'adapte aux niveaux phonologique, orthographique, morphologique et sémantique. Le modèle qui a subi les changements dans le processus d'adaptation est appelé la *réplique*, c'est le mot prononcé par les locuteurs de la langue emprunteuse²³. Ce processus est effectué par deux opérations : substitution et importation. La substitution est chaque processus dans lequel tous les aspects du modèle sont remplacés par les équivalents existant dans la langue receveuse, tandis que l'importation est chaque processus dans lequel certains aspects du modèle sont importés et incorporés dans la réplique, c'est-à-dire dans la langue receveuse.

Dans le chapitre sur les contacts franco-croates nous avons vu que dans la plupart des cas les mots français sont venus en croate directement : par la traduction des œuvres françaises, par des individus bilingues, par l'introduction de nouveaux systèmes militaire, administratif, économique et par l'apparition de nouvelles modes avec leurs propres termes. Nous avons mentionné que certains mots sont venus en croate par une langue intermédiaire, dans la plupart des cas c'est l'allemand. À part des contacts directs et d'une langue intermédiaire, Franolić note qu'aujourd'hui les médias, notamment l'Internet, jouent aussi un grand rôle dans le processus d'emprunt. La pénétration d'un mot nouveau est parfois limitée par la géographie ; dans la majorité des cas d'emprunt lexical un mot pénètre dans le dialecte et puis il peut s'insérer dans la langue standard. Nous avons vu qu'au cours du XIX^e siècle un grand nombre des mots français est entré dans la langue croate littéraire, certains d'entre eux se sont intégrés dans la langue standard.

L'adaptation du modèle est un processus lent et durable. Il ne finit pas une fois la réplique s'est intégrée dans la langue emprunteuse, elle reste susceptible aux changements. Filipović distingue deux types de changements : les changements faits sur le modèle qui

²¹ Parmi ces œuvres les plus importants sont celles d'Uriel Weinreich, Einar Haugen, Werner Leopold et William F. Mackey.

²² Lj. Dabo-Denegri, *Hrvatsko-francuski jezični dodiri* (Zagreb : Nakladni zavod Globus, 2007), 79.

²³ *Ibid.*

précèdent la formation de la réplique sont appelées les changements primaires (*primarne promjene*), les changements qui opèrent sur la réplique après son intégration sont les changements secondaires (*sekundarne promjene*). Les changements secondaires sont plus rares que les changements primaires. Pendant l'adaptation il est possible que la réplique garde les traits de la langue prêteuse et ce type de réplique est appelé la réplique compromissaire (*kompromisna replika*).

5.1. Adaptation au niveau phonologique

Les sons sont la première chose qu'on remarque en contact avec un mot ou une langue étrangers. Quand un locuteur veut produire un mot étranger, souvent il essaye d'imiter les sons qu'il a entendus mais il n'est pas toujours capable de reproduire les sons identiques parce que chaque langue a ses propres sons, c'est-à-dire son propre système phonétique. La plupart des phonèmes ont des équivalents dans les systèmes phonologiques différents mais il y a des cas où certains phonèmes existent seulement dans les systèmes phonologiques de certaines langues. Pour notre recherche il est essentiel de comparer le système phonologique du français avec le système phonologique du croate. Nous citons la description du système phonologique du français de l'œuvre *Le petit Grevisse : Grammaire française*. Nous avons également consulté *Phonétique française* de Nataša Desnica Žerjavić. Le français compte douze voyelles orales, quatre voyelles nasales, seize consonnes et trois semi-consonnes, c'est au total trente-six phonèmes (nous n'y avons pas inclus le phonème /ŋ/ qui est emprunté à l'anglais) Comme référence pour le système phonologique du croate nous avons cité *Gramatika hrvatskoga jezika* de J. Silić et I. Pranjković. Le croate compte cinq voyelles et vingt-cinq consonnes dont une peut jouer le rôle de voyelle dans les cas spéciaux.

	antérieures			postérieures
fermées	i	y		u
mi-fermées	e	ø		o ð
mi-ouvertes	ɛ	œ	œ	ɔ
	ẽ			ã
ouvertes	a			ɑ
			arrondies	

Tableau 1. : Le système vocalique français

En comparant les deux systèmes phonologiques nous voyons en premier lieu que la langue française compte douze voyelles, qui sont présentées dans le tableau, tandis que le croate compte seulement cinq voyelles : /a/, /e/, /i/, /o/, /u/. En second lieu la langue croate connaît des consonnes qui n'existent pas dans le système consonantique français, notamment la paire apico-alvéolaire (Č, Dž), la paire dorso-prépalatale (Ć, Đ), la sourde prédorso-alvéolaire (C) et la latérale dorso-prépalatale (Lj). Le plus grand problème posent les phonèmes qui existent en français mais non en croate. Dans notre cas où un mot passe d'un système phonologique à un autre il est nécessaire de faire les modifications dans la prononciation de ce mot. Selon Filipović trois situations sont possibles²⁴ :

- 1) Dans la première situation il s'agit des mêmes phonèmes du système phonologique de la langue donneuse et de la langue receveuse. Donc, l'ouverture est la même pour les voyelles et le mode d'articulation est le même pour les consonnes. Dans ce cas il n'y a pas de changements dans la prononciation des phonèmes en question. Filipović appelle ce processus la transphonémisation zéro (*nulta transfonemizacija*), ce processus est parfois appelé la transphonémisation complète (*potpuna transfonemizacija*). Les voyelles /a/, /e/, /i/, /o/ et /u/ et la plupart des consonnes françaises sont soumises à la transphonémisation zéro²⁵. Les exemples sont présentés dans le tableau suivant :

<u>Phonèmes</u>			
français	croate	français	croate
/a/	/a/	baguette /bagɛt/	baget
/b/	/b/	béchamel /beʃamɛl/	bešamel
/e/	/e/	dégustation /degystasjɔ̃/	degustacija
/k/	/k/	côtelette /kotlɛt/	kotlet
/o/	/o/	sauce /sos/	sos
/p/	/p/	piquant /pikɑ̃/	pikantan
/ʃ/	/š/	champignon /ʃɑ̃pijɔ̃/	šampinjon
/ʒ/	/ž/	gelée /ʒ(ə)le/	žele

²⁴ Voir R. Filipović, *Teorija jezika u kontaktu : Uvod u lingvistiku jezičnih dodira* (Zagreb : JAZU; Školska knjiga, 1986), 72.

²⁵ Voir Lj. Dabo-Denegri, *Hrvatsko-francuski jezični dodiri* (Zagreb : Nakladni zavod Globus, 2007), 87-88.

- 2) Dans la deuxième situation nous avons des phonèmes qui sont similaires mais non identiques ; il y a des différences dans le degré d'ouverture et le mode d'articulation. Par exemple, le français connaît les voyelles ouvertes et les voyelles fermées tandis que le croate ne connaît pas le degré d'ouverture des voyelles, donc les voyelles ouvertes françaises en croate deviennent plus fermées. Ce processus est appelé la transphonémisation partielle (*djelomična transfonemizacija*). Les exemples sont présentés dans le tableau suivant :

<u>Phonèmes</u>			
français	croate	français	croate
/ɛ/	/e/	croquette /kʁɔkɛt/	kroket
		dessert /desɛʁ/	desert
/ɔ/	/o/	bonbonnière /bɔ̃bɔnjɛʁ/	bombonijera

- 3) Dans la troisième situation certains phonèmes de la langue donneuse n'ont pas d'équivalents dans la langue receveuse. Il est nécessaire de les soumettre au processus que Filipović appelle la transphonémisation libre (*slobodna transfonemizacija*) et les remplacer par les phonèmes le plus similaires. L'orthographe peut servir comme base pour déterminer par quel phonème le phonème venant de la langue donneuse sera remplacé. Cette catégorie comprend aussi les voyelles nasales françaises qui peuvent être remplacées selon la prononciation ou selon l'orthographe.

a) Transphonémisation selon la prononciation du modèle

<u>Phonèmes</u>			
français	croate	français	croate
/ɛ̃/	e+m	parfum /paʁfɛ̃/	parfem
/ø/	/e/	friteuse /fʁitøz/	friteza
/y/	/i/	purée /pyʁe/	pire
		buffet /byfɛ/	bife

b) Transphonémisation selon l'orthographe du modèle

<u>Phonèmes</u>		français	croate
français	croate		
/ã/	a+m	champagne /ʃãpaɲ/	šampanjac
/ã/	a+n	restaurant /RɛstoRã/	restoran
/ɔ̃/	o+n	bouillon /bujɔ̃/	bujon

c) Transphonémisation selon l'orthographe et la prononciation du modèle

<u>Phonèmes</u>		français	croate
français	croate		
oi /wa/	o+a	croissant /kRwasã/	kroasan

Un autre aspect distinctif de la prononciation d'un mot est l'accent. Chaque langue a son propre système phonétique mais aussi l'accentuation spécifique. La langue française a une règle très simple : « Dans les mots français pris isolément, l'accent d'intensité frappe la dernière syllabe articulée (donc l'avant-dernière syllabe écrite – la pénultième – quand la finale est un -e muet) »²⁶. Par contraste, la langue croate distingue quatre types d'accents différents. Bratoljub Klaić note dans la préface de *Rječnik stranih riječi : tuđice i posuđenice* que dans la langue croate standard l'accent d'intensité ne peut pas frapper la dernière syllabe. Donc il est nécessaire d'appliquer les règles d'accentuation croates et adapter l'accent des emprunts. Klaić est conscient aussi que l'adaptation d'accent est un processus très lent et que certains emprunts gardent l'accent original. L'emprunt *baget* est un bon exemple, ce mot est souvent utilisé dans la langue croate parlée (presque chaque boulangerie croate offre aujourd'hui un *baget*) et on entend que les locuteurs accentuent la dernière syllabe. Dans son dictionnaire Klaić sous l'article *baget* nous signale l'accent correct (bàget) de ce mot et il nous donne aussi l'accentuation de ce mot dans la langue parlée (bagèt).

²⁶ M. Grevisse, *Le petit Grevisse: Grammaire française* (Bruxelles : De Boeck, 2005), 20, §18.

5.2. Adaptation au niveau orthographique

Les différences entre le système graphique du français et le système graphique du croate sont nombreuses. Ces différences viennent du fait que le français est une langue romane qui s'est développée à partir du latin tandis que le croate est une langue slave. En français le lien avec le latin est visible dans l'orthographe de certains mots ; par exemple dans le mot *hôtel* l'accent circonflexe indique que ce mot provient du mot qui avait un *s* dans sa racine ; en effet *hôtel* vient du latin *hospitale*. Il y a des situations en français où un graphème peut représenter différents phonèmes dans les mots différents, mais il y a aussi des cas où plusieurs graphèmes représentent un seul phonème. Par contre, le croate a la règle orthographique fondamentale la plus simple : un graphème représente un seul phonème. Alors, il est essentiel d'adapter des emprunts au niveau orthographique. L'alphabet français compte vingt-six graphèmes (six lettres-voyelles et vingt lettres-consonnes) tandis que l'alphabet croate compte 30 graphèmes (cinq lettres-voyelles, vingt-deux lettres-consonnes, trois graphèmes complexes). Selon Filipović l'adaptation du modèle au niveau orthographique peut être fait de quatre manières différentes : selon la prononciation, selon l'orthographe, selon la combinaison de la prononciation et de l'orthographe et par l'influence de la langue intermédiaire.²⁷

5.2.1. Formation de la réplique selon la prononciation

Jusqu'ici nous avons établi que le français et le croate ont différent nombre de graphèmes et de phonèmes. Le français a seize voyelles tandis que le croate en a seulement cinq. Le français connaît la différence entre les voyelles ouvertes et fermées qui est marquée par la graphie. En croate ces voyelles sont remplacées par les graphèmes qui représentent les voyelles croates. Le français a des voyelles à double timbre : les deux paires, à savoir *e/ɛ* et *o/ɔ* sont intéressantes pour nous parce que les différentes graphies marquent différentes réalisations. En croate une seule voyelle remplace le *e* fermé /*e*/ (représenté par les graphies -*é*, -*er*, -*ez*) et le *e* ouvert /*ɛ*/ (généralement représenté par les graphies -*è*, -*ê*, -*et*, -*ai*). Le même procédé est appliqué à la voyelle /*o*/ . Les voyelles /*y*/, /*ø*/ et /*œ*/ n'ont pas leurs équivalents en croate donc ils sont remplacés par la voyelle croate la plus similaire. Le croate ne connaît pas les voyelles nasales non plus. Elles deviennent dénasalisées et remplacées par une voyelle croate correspondante plus une consonne. Les exemples sont présentés dans le tableau suivant :

²⁷ Lj. Dabo-Denegri, *Hrvatsko-francuski jezični dodiri* (Zagreb : Nakladni zavod Globus, 2007), 105.

<u>Phonèmes</u>			
français	croate	français	croate
/e/	/e/	purée /pyRe/	pire
/ɛ/	/e/	mayonnaise /majɔnɛz/	majoneza
/o/	/o/	réchaud /Reʃo/	rešo
/y/	/i/	fondue /fɔ̃dy/	fondi
/y/	/i/	confiture /kɔ̃fityR/	konfitir

Les consonnes ne posent pas de problèmes, presque chaque consonne française a son équivalent croate.

5.2.2. Formation de la réplique selon l'orthographe

Dans le chapitre précédent nous avons montré que les phonèmes sont généralement remplacés sur le principe de la similarité. Mais dans certains cas la graphie est le modèle selon lequel l'emprunt est formé. Le phonème /y/ est généralement remplacé par le phonème /i/ qui est représenté par la lettre *i* en croate, mais il y a des cas où il est remplacé par le phonème /u/ qui est représenté par la lettre *u* en croate. Les voyelles nasales deviennent dénasalisées et sont remplacées par une voyelle et une consonne. Nous donnons quelques exemples de la formation de la réplique selon l'orthographe dans le tableau suivant.

<u>Phonèmes</u>				
français	croate	français	allemand	croate
/ã/	a+n	gourmand /guRmã/	/	gurman
/õ/	o+n	bonbon /bɔ̃bɔ̃/	/	bombon
/y/	/u/	confiture /kɔ̃fityR/	Konfitüre/ ,kɔ̃fi'ty:Rə/	konfitura

Dans notre recherche nous avons trouvé qu'en croate existent deux variantes du mot français « confiture ». L'un est l'emprunt *konfitir*, qui est trouvé dans le dictionnaire de B. Klaić, et il est venu en croate directement du français. Dans le mot *konfitir* le phonème français /y/ est remplacé par le phonème /i/ selon la prononciation. L'autre est l'emprunt *konfitura*, trouvé dans le dictionnaire de V. Anić, venu en croate du français par l'allemand. Ici la formation du gallicisme était réglé par l'orthographe : le phonème allemand /y/ est remplacé par le phonème /u/ malgré la tendance de remplacer le phonème allemand /y/ par le

phonème /i/ (par exemple *über* > *iber*). L'exemple analogique est le mot français « aventure » qui est devenu *avantura* en croate.

On doit tenir en compte qu'en français plusieurs graphèmes peuvent représenter un seul phonème. Les exemples sont doubles consonnes comme dans le mot « dessert » qui en croate devient *desert*. Les graphèmes français qui n'existent pas en croate sont remplacés par le modèle suivant : q > k/kv, x > ks, y > i/j.

En français le graphème *h* ne représente aucun phonème. Dans la formation du gallicisme certains mots ont gardé le graphème *h* dans la graphie et certains ne l'ont pas gardé. Dans le premier cas la réplique est formée selon l'orthographe, et dans le deuxième cas elle est faite selon la prononciation.

5.2.3. Formation de la réplique selon la prononciation et l'orthographe

Dans certains cas l'emprunt peut être formé selon la prononciation et l'orthographe en même temps. Un bon exemple est le mot « fondue » : la première partie de l'emprunt *fondi* est formé selon l'orthographe tandis que la deuxième partie est formée selon la prononciation.

5.2.4. Formation de la réplique par l'influence d'une langue intermédiaire

Dans certaines situations la langue intermédiaire joue un grand rôle dans la formation de la réplique : une langue emprunte à une autre langue un mot qui était déjà adapté. Les emprunts *konfitura* et *konfitir* mentionnés ci-dessus en sont un bon exemple.

5.3. Adaptation au niveau morphologique

En linguistique les morphèmes sont les unités significatives les plus petites et ils forment des mots ou ils peuvent être un mot eux-mêmes. Comme nous avons mentionné, le français et le croate ont des systèmes complètement différents. Donc, le processus d'adaptation au niveau morphologique est plus complexe que l'adaptation au niveau phonologique et au niveau orthographique.

Le processus d'adaptation du modèle au niveau morphologique est appelé par Filipović la transmorphémisation (*transmorfemizacija*)²⁸. Il distingue trois niveaux de ce processus :

²⁸ R. Filipović, *Teorija jezika u kontaktu : Uvod u lingvistiku jezičnih dodira* (Zagreb : JAZU; Školska knjiga, 1986), 119-124.

- 1) transmorphémisation zéro (*nulta transmorfemizacija*) : on emprunte le morphème libre + le morphème zéro, donc il n'est pas nécessaire de faire changements
- 2) transmorphémisation partielle (*kompromisna transmorfemizacija*) : le mot emprunté garde son suffixe, c'est-à-dire le morphème grammatical lié s'adapte au croate par le processus appelé la transphonémisation
- 3) transmorphémisation complète (*potpuna transmorfemizacija*) : le morphème grammatical lié français est remplacé par le morphème grammatical lié croate qui a la même fonction

En analysant les emprunts que nous avons trouvés dans le domaine de la gastronomie nous voyons que seulement trois espèces de mots font l'objet d'emprunt lexical ; ce sont les noms, les verbes et les adjectifs. L'espèce de mot le plus emprunté est le nom tandis que l'espèce de mot le moins emprunté est l'adjectif. Le linguiste américain E. Haugen a fait une étude et il a calculé les pourcentages des mots qu'on emprunte : noms - de 71 à 75 %, verbes - de 18 à 23 % et adjectifs - de 3 à 4 %.²⁹

5.3.1. Adaptation des noms

Les noms font la majorité des mots empruntés du français en croate. Mais on doit faire attention au fait que les deux langues en question ont deux grandes différences dans la structure grammaticale. La première est que le français connaît deux genres du nom (le masculin et le féminin) tandis que le croate en connaît trois (le masculin, le féminin et le neutre). La deuxième est qu'en français les catégories du genre et du nombre du nom sont désignés par l'article (et par les morphèmes aussi), tandis qu'en croate ils sont désignés par un morphème grammatical approprié. Une fois entré en langue croate un nom français doit s'adapter au système de cas croate ; le croate a un système de sept cas pour le singulier et pour le pluriel.

Nous avons mentionné plus haut dans le texte que le français connaît deux genres du nom et que le croate en connaît trois. Dans le manuel de grammaire français *Le petit Grevisse* nous trouvons que les noms d'êtres animés peuvent être masculins s'ils désignent des hommes ou des animaux mâles et ils peuvent être féminins s'ils désignent des femmes ou des animaux femelles et que les noms d'êtres inanimés peuvent être masculins ou féminins ; leur genre est

²⁹ L. Deroy, *L'emprunt linguistique* (Paris : Les Belles Lettres, 1956), 67.

défini par des raisons d'étymologie, d'analogie.³⁰ En croate la catégorie du genre est réglée par les terminaisons. Les terminaisons pour le genre masculin sont $-\emptyset$, $-a$, $-e$, $-o$. Les terminaisons pour le genre féminin sont $-\emptyset$, $-a$. Les terminaisons pour le genre neutre sont $-\emptyset$, $-e$, $-o$. Beaucoup de mots étrangers ont pénétré en croate, ce qui a provoqué des changements dans le système grammatical croate. Les terminaisons $-o$ et $-e$ caractérisent les noms croates du genre neutre mais les emprunts français finissant par ces mêmes terminaisons prennent le genre masculin. Il existe des cas où les emprunts changent de genre avec le temps, comme les noms du genre neutre *kino* et *finale* qui étaient initialement du genre masculin. Quelques-uns des emprunts français se terminent par une consonne, ils gardent parfois la consonne finale et ils prennent le genre masculin (*restaurant* > *restoran*, *côtelette* > *kotlet*, *quiche* > *kiš*)

La différence entre les systèmes grammaticaux pose un grand problème parce qu'il n'y a pas de règles universelles pour déterminer le genre d'emprunt. En général, la terminaison de la réplique détermine son genre en croate. Pour définir la terminaison de la réplique il faut soumettre le modèle au processus d'adaptation mentionné ci-dessus.

Les mots ayant une terminaison atypique pour le croate gardent leur terminaison. Dans ce cas la réplique reste identique au modèle. Certains gallicismes terminant par $-e$, $-i$, $-o$ et $-u$ frappés par l'accent d'intensité gardent cette voyelle et ils se comportent comme un nom du genre masculin.

bechamel > *bešamel*, *biscuit* > *biskvit*, *bonbon* > *bombon*, *bouillon* > *bujon*, *canapé* > *kanape*, *gourmand* > *gurman*, *purée* > *pire*, *sauce* > *sos*, *réchaud* > *rešo*

Les mots composés sont soumis à la transmorphémisation zéro. Ils sont considérés comme un seul mot en croate. Un exemple intéressant est l'emprunt *pomfrit* qui est du genre masculin et en singulier. Il vient du syntagme « pommes frites ». Ce grand changement est probablement provoqué par la finale consonantique ; de même le mot *krumpir* signifiant « pomme de terre » est du genre masculin. Il existe également le calque *prženi krumpirići* afin de remplacer le mot étranger par un syntagme croate.

Dans le processus d'intégration certains noms gardent leur morphème lié qui a été adapté au niveau phonologique, c'est-à-dire il s'agit de la transmorphémisation partielle. Il existe la possibilité de remplacer les morphèmes liés empruntés par les morphèmes caractéristiques pour le croate, mais la plupart des emprunts gardent leurs terminaison. Dans

³⁰ M. Grevisse, Le petit Grevisse : Grammaire française (Bruxelles : De Boeck, 2005), 66.

cette catégorie certains emprunts du genre féminin obtiennent la terminaison -a et restent du genre féminin en croate.

bonbonnière > *bombonijera*, *chocolaterie* > *čokolaterija*, *glaçure* > *glazura*, *confiture* > *konfitura*, *serviette* > *servijeta*, *tapenade* > *tapenada*, *tomenade* > *tomenada*

Les emprunts dans lesquels le morphème lié français était remplacé par le morphème de la même fonction croate font la troisième catégorie, c'est la transmorphémisation complète.

degustation > *degustacija*, *gourmandise* > *gurmanluk*³¹, *pasteurisation* > *pasterizacija*

5.3.2. Adaptation des verbes

Le verbe est un mot qui exprime l'action, l'existence ou l'état du sujet ou l'union de l'attribut au sujet. L'infinitif est la forme nominale du verbe et il exprime seulement l'idée de l'action. Les suffixes de l'infinitif sont *-ti*, *-ći* en croate et *-er*, *-ir*, *-re*, *-oir* en français. Pour former un emprunt verbal il faut prendre le radical du gallicisme et ajouter le suffixe de l'infinitif de la langue emprunteuse. En croate il faut ajouter un autre suffixe, c'est-à-dire *le formant* avant la terminaison de l'infinitif *-ti*. Filipović appelle ces suffixes les formants de l'infinitif (*infinitivni formanti*) et en distingue quatre : *-a*, *-ova*, *-ira*, *-isa* (le suffixe *-isa* est caractéristique pour la langue serbe). Dabo-Denegri a repris le modèle de Filipović et parle aussi de formants. Silić et Pranjković prennent une autre approche et parlent de la « terminaison de l'infinitif ». Selon eux la terminaison de l'infinitif est tout ce qui précède le suffixe de l'infinitif *-ti*, donc le morphème lexical grammatical et le morphème lié grammatical (appartenant à la catégorie des suffixes). Ils énumèrent les terminaisons de l'infinitif suivantes : *-ø*-, *-a*-, *-i*-, *-je*-, *-nu*-, *-ava*-, *-iva*-, *-ova*- et *-eva*-. Ils donnent des exemples contenant ces terminaisons de l'infinitif : (prò)-**pas-ø**-(ti), (pro)-**uč-i**-(ti), (prò)-**pad-a**-(ti), (is)-**tàk-nu**-(ti), (pro)-**uč-áva**-(ti), (na)-**ruč-íva**-(ti), **kup-òva**-(ti), **kralj-èva**-(ti).³²

<u>français</u>	<u>allemand</u>	<u>croate</u>
blanchir	blanchieren	blanširati
bouteiller	/	buteljirati

³¹ Les trois emprunts *gurmanstvo*, *gurmanluk*, *gurmandiza* se trouvent dans le dictionnaire des mots étrangers de B. Klaić tandis que dans le dictionnaire de V. Anić se trouve seulement l'emprunt *gurmanluk*.

³² J. Silić, I. Pranjković, Gramatika hrvatskoga jezika, (Zagreb : Školska knjiga, 2007), 59, § 240.

flamber	flambieren	flambirati
garnir	garnieren	garnirati
gratiner	gratinieren	gratinirati
pocher	poschieren	poširati

Nous avons présenté le tableau avec quelques verbes empruntés que nous avons trouvés dans le domaine de la gastronomie. Il est clair que certains verbes sont venus de l'allemand et que tous les verbes ont la terminaison *-irati* qui contient le morphème *-ir-*, la voyelle *-a-*, et le suffixe de l'infinitif *-ti*. Le suffixe *-irati* provient de l'allemand, c'est la forme adaptée du suffixe allemand *-ieren*. Ce suffixe est répandu en croate à cause de l'influence allemande. Parfois il est impossible de savoir si un verbe était emprunté directement au français ou s'il était emprunté à l'allemand.

La plupart des verbes empruntés sont des verbes français avec la terminaison *-er* et appartenant au premier type de conjugaison. Un certain nombre des verbes empruntés finissent par la terminaison *-ir*.

Il faut noter que quand on examine les emprunts verbaux il est difficile de dire si ces verbes sont vraiment des adaptations des verbes français ou s'ils sont faits à partir du nom emprunté. Par exemple en croate existent le nom *flambaža* et le verbe *flambirati*. Il est possible que le verbe soit fait à partir du nom selon les règles de la construction du verbe.

5.3.3. Adaptation des adjectifs

L'adjectif est l'espèce de mot qui généralement décrit quelque chose. Le français connaît les adjectifs qualificatifs et non-qualificatifs (numéraux, possessifs, démonstratifs, relatifs, interrogatifs, exclamatifs et indéfinis).³³ Le croate connaît trois catégories d'adjectif : qualificatifs, possessifs et matériaux.³⁴ En français les adjectifs portent la catégorie du nombre et du genre et en croate ils portent la catégorie du nombre, du genre et du cas. De même le français et le croate connaissent les trois degrés de comparaison : le positif, le comparatif et le superlatif.

Le nombre des adjectifs empruntés au français est minimal en croate. Nous distinguons deux types d'adjectifs empruntés, ce sont les adjectifs empruntés directement au

³³ M. Grevisse, Le petit Grevisse : Grammaire française (Bruxelles : De Boeck, 2005), 88.

³⁴ J. Silić, I. Pranjković, Gramatika hrvatskoga jezika (Zagreb : Školska knjiga, 2007), 133-134.

français et les adjectifs formés à partir d'un nom emprunté selon les règles de la formation des adjectifs en croate. Dans quelques cas rares les adjectifs s'adaptent au niveau phonologique et orthographique mais non au niveau morphologique ; l'exemple est l'adjectif *krem* venant du mot « crème » qui ne porte ni la catégorie du nombre, ni la catégorie du genre, ni la catégorie du cas. Les adjectifs qui sont venus directement du français sont soumis au processus de transmorphémisation complète.

Dans notre recherche nous avons trouvé quelques adjectifs relatifs à la gastronomie. Ils sont présentés dans le tableau suivant.

<u>adjectif français</u>	<u>nom français</u>	<u>adjectif croate</u>	<u>nom croate</u>
gourmand	/	gurmanski	gurman
piquant	/	pikantan	pikanterija
tartare	tartare	tartarski	tartar
crème/crémeux	crème	krem/kremast	krema

Pour faire l'emprunt adjectival en croate il faut prendre le radical du gallicisme et ajouter le suffixe qui a la valeur de la terminaison adjectivale ; ce sont généralement les terminaisons *-ski*, *-an*. Le mécanisme d'adaptation des adjectifs est similaire au processus d'adaptation des verbes. Dans le cas des adjectifs, comme dans le cas des verbes, il est extrêmement difficile de savoir si un adjectif est emprunté au français ou fait à partir d'un nom emprunté.

5.4. Adaptation au niveau sémantique

Nous avons montré que dans le contact entre deux langues une langue peut emprunter les phonèmes, les graphèmes et les morphèmes à une autre. Mais une autre chose peut être empruntée : c'est le sens. L'emprunt sémantique est plus complexe que l'emprunt phonologique et l'emprunt morphologique à cause de la définition du sens d'un mot et du fait que le sens n'est pas « matériel » comme les phonèmes, les graphèmes ou les morphèmes. Il est rare que le sens reste complètement identique même dans les cas où on emprunte les mots monosémiques.

Au niveau sémantique nous pouvons distinguer deux phénomènes résultant du contact des langues. Le premier est l'emprunt d'un mot et du contenu qui lui est lié, c'est-à-dire le

sens, le deuxième est le transfert et l'attribution d'un nouvel sens à un mot déjà existant dans la langue emprunteuse, c'est l'emprunt sémantique.

Un même mot peut faire l'objet de l'emprunt en plusieurs occasions et par conséquent on peut trouver des formes différentes du même mot dans la langue receveuse, chacun d'entre eux portant un sens différent. Le bon exemple qui soutient cette théorie sont les emprunts *buke* et *buket* en croate. Ils viennent du mot français « bouquet », ce qui devient évident si on compare leurs radicaux. Le mot *buke* signifie « parfum d'un vin »³⁵, le mot *buket* signifie « 1. assemblage de fleurs, 2. fig. foule, tas »³⁶. Le petit Robert de la langue française donne plusieurs significations du mot « bouquet » et les définitions des emprunts croates sont parmi elles. C'est la confirmation définitive que les mots *buke* et *buket* viennent du mot « bouquet ». La différence dans la forme suggère que ces mots sont venus en croate par des chemins différents. Dans le mot français « bouquet » le *t* final n'est pas prononcée, ce qui mène à la conclusion que l'emprunt *buke* est venu directement du français. L'apparition du *t* final dans l'emprunt *buket* indique que ce mot est probablement venu en croate de l'allemand qui connaît le nom *Bukett*.

L'adaptation au niveau sémantique se déroule dans deux étapes : l'adaptation primaire et l'adaptation secondaire. Certains exemples sont pris de *Hrvatsko-francuski jezični dodiri* en manque d'autres exemples.

5.4.1. L'adaptation primaire

Dans l'adaptation primaire il existe plusieurs possibilités de changement de sens. Dans le domaine de la gastronomie la plupart des mots ont une ou deux significations. Ce sont les mots qui désignent un certain produit ou un aliment. Quelques exemples des mots possédant une signification sont :

béchamel > *bešamel* : « sauce à base de lait et de farine », brie > *bri* : « espèce de fromage », brioche > *brioš* : « une sorte de pâtisserie », camembert > *kamambert* : « espèce de fromage moisi », roquefort > *rokfor* : « espèce de fromage fait du lait de brebis », mayonnaise > *majoneza* : « sauce froide composée d'huile, de jaunes d'œufs et d'assaisonnements variés »

³⁵ Veliki rječnik hrvatskoga jezika, s.v. « buke ».

³⁶ *Ibid.*, s.v. « buket ».

Les exemples des mots qui possèdent deux (ou plusieurs) significations que les emprunts croates ont gardées sont :

buffet > *bife* : « une table ou meuble garnie de plats d'occasion d'une réception, 2. une espèce d'immeuble où on peut manger », canapé > *kanape* : « 1. tranche de pain sur lequel on met des autres éléments, 2. espèce de meuble sur lequel plusieurs personnes peuvent s'asseoir »

Un autre phénomène peut se passer dans l'adaptation au niveau sémantique. Louis Deroy appelle ce phénomène la simplification du sens originel³⁷. On emprunte des mots pour désigner une nouvelle chose ou idée dans la langue emprunteuse, mais le mot qu'on prend peut avoir plusieurs significations dans la langue prêteuse. Dans ce cas on prend le mot et seulement la signification désirée. Nous avons vu plus haut dans le texte les exemples : les emprunts *buke* et *buket*. Un autre exemple est le mot « dessert » qui a deux significations en français : 1. dernier mets d'un repas qui peut être fromage, pâtisserie ou fruit, 2. mets sucré servi après le fromage ». L'emprunt *desert* a seulement une signification : « met sucré servi après le déjeuner »³⁸.

5.4.2. L'adaptation secondaire

Dans l'adaptation secondaire nous distinguons deux phénomènes. Le premier est l'élargissement de la signification déjà existante. L'exemple est l'emprunt *šampanjac* venu du mot français « champagne » qui signifie « vin blanc mousseux de Champagne ». En croate le mot *šampanjac* désigne chaque vin mousseux. Le phénomène secondaire est l'addition d'une nouvelle signification à un emprunt qui se passe une fois l'emprunt s'est intégré dans la langue emprunteuse. Il n'est pas rare que l'emprunt acquière de nouvelles significations et les figures de style telles que métonymie, métaphore, ellipse, péjoration et mélioration aident dans ce processus. Pour notre recherche les figures de style les plus importantes sont la métonymie et l'ellipse.

La métonymie est une figure de rhétorique par laquelle on exprime un concept utilisant le terme qui désigne un autre concept qui lui est uni par une relation. Selon le linguiste Stephen Ullmann la métonymie est le transfert de sens fondé sur la contiguïté des

³⁷ L. Deroy, *L'emprunt linguistique* (Paris : Les Belles Lettres, 1956), 265.

³⁸ Dans la dernière édition de *Veliki rječnik hrvatskoga jezika* s. v. « desert » on trouve que le fromage peut aussi être servi comme dessert mais c'est rare en Croatie et cela a été probablement ajouté à la définition du mot *desert* à cause des raisons extralinguistiques.

référents : un concept est exprimé par un terme designant un autre concept qui lui est uni par une relation nécessaire.³⁹ Il postule que les exemples les plus représentatifs de la métonymie sont les noms des inventions formés à partir des noms des inventeurs et les noms des produits formés à partir de la région d'où ils viennent. Ce phénomène est le premier type de métonymie et il se passe dans la langue prêteuse. Nous trouvons les exemples dans le domaine de la gastronomie:

L. Béchamel	> béchamel	> bešamel
Brie	> brie	> brie
Camembert	> camembert	> kamamber
Champagne	> champagne	> šampanjac
Cognac	> cognac	> konjak
du Plessis-Praslin	> praline	> praline

Le deuxième type de métonymie se passe dans la langue emprunteuse : le changement du sens est le résultat de l'intégration de l'emprunt. Nous exemplifions cette thèse par l'exemple suivant : l'emprunt *fondi* est pris en croate avec deux significations originelles : 1. plat composé de fromage fondu dans du vin blanc dans lequel on trempe des morceaux de pain, 2. morceaux de viande crue qu'on trempe dans de l'huile bouillante, accompagnés de diverses sauces. Le mot *fondi* en croate a un sens additionnel : « le récipient dans lequel on cuit ce plat ».⁴⁰

L'ellipse est la deuxième figure de style importante pour notre recherche. C'est l'« omission syntaxique ou stylistique d'un ou de plusieurs éléments dans un énoncé qui reste néanmoins compréhensible »⁴¹. L'ellipse peut se produire dans la langue donneuse (le mot « béchamel » est venu d'expression française « sauce Béchamel ») ou dans la langue receveuse (le mot français « champignon » est venu d'expression « champignon de Paris » et il désigne « végétal sans feuilles ni fleurs formé généralement d'un pied surmonté d'un chapeau, à nombreuses espèces, comestibles ou vénéneuses, et qui pousse rapidement, surtout dans les lieux humides »⁴² ; en croate l'emprunt *šampinjon* désigne une espèce de champignon concrète appelé *plemenita pečurka*⁴³).

³⁹ Le nouveau petit Robert, s.v. « metonymie ».

⁴⁰ Veliki rječnik hrvatskoga jezika, s.v. « fondi ».

⁴¹ Le nouveau petit Robert, s.v. « ellipse ».

⁴² *Ibid.*, s.v. « champignon ».

⁴³ Veliki rječnik hrvatskoga jezika, s.v. « šampinjon ».

6. Conclusion

Dans le contact de cultures différentes il est impossible d'éviter le contact des langues, par conséquent il est impossible d'éviter l'échange des mots, phénomène qui est appelé l'emprunt lexical en linguistique. Il se passe généralement dans les situations où il faut remplir une lacune métalinguistique. Nous avons montré que ce phénomène se passe dans les situations où une nation, c'est-à-dire un Etat, exerce la suprématie sur d'autres nations. Dans ces situations l'Etat suprême impose sa langue sur la communauté inférieure. Dans certaines situations une nation est en avance dans certains champs et d'autres nations lui empruntent la terminologie qui est liée à ce champ. La gastronomie est un des domaines susceptibles aux emprunts lexicaux parce que chaque nation a sa propre tradition culinaire, les plats et les manières de cuire traditionnels et les termes pour les désigner aussi. La culture française est connue pour sa tradition gastronomique, donc un grand nombre des Etats ont incorporé à leur langue des emprunts au français. Une fois les éléments de la cuisine et de la gastronomie française entrés dans la culture croate, elle n'a pas pris seulement ces éléments mais elle a été obligée de prendre les termes français pour les désigner. Nous avons montré comment un mot étranger est incorporé en croate selon les règles d'adaptation mais, c'est souvent le choix individuel qui détermine la forme d'emprunt et il peut se passer que l'emprunt qui n'est pas complètement adapté au croate standard remplace la variante standard.

Le processus d'adaptation est un processus durable. Nous témoignons que chaque jour les personnes autour de nous emploient un nouveau mot étranger. Grâce à Internet nous pouvons explorer la tradition culinaire française et essayer de préparer leurs plats traditionnels ou les innovations des chefs français. Quand un mot étranger entre dans une autre langue il doit être adapté à cette langue. Cette recherche a montré que le premier niveau d'adaptation des emprunts est le niveau phonologique, ensuite ils s'adaptent aux niveaux morphologique et orthographique et finalement les mots s'adaptent au niveau sémantique. Certains emprunts deviennent la partie de la langue croate standard et certains restent au niveau de dialecte. Le développement de la technologie et des medias ont facilité le contact des cultures différentes et avec le temps il sera plus difficile de contrôler les changements dans une langue. Il est essentiel pour chaque nation de garder sa langue parce qu'elle est le trait principal de son identité mais il faut aussi respecter les changements imminents.

Bibliographie

Anić, V., Veliki rječnik hrvatskoga jezika (Zagreb : Novi Liber, 2003).

Buteux, P., La Cuisine de ma Grand-mère (Paris : Editions Fernand Nathan, 1984).

Clifton, E.-C., Grimaux, A., A new dictionary of french and english languages, tome 1 (Paris : Editions Garnier, 1883), date de mise en ligne le 14 février 2013, <<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k6359566k.r=Philosophical+Transactions+.langEN>>, date d'accès : février 2014.

Dabo-Denegri, Lj., Hrvatsko-francuski jezični dodiri (Zagreb : Nakladni zavod Globus, 2007).

Deroy, L., L'emprunt linguistique (Paris : Les Belles Lettres, 1956).

Desnica-Žerjavić, N., Phonétique française, (Zagreb : Filozofski fakultet sveučilišta u Zagrebu, 1996).

Filipović, R. Teorija jezika u kontaktu : Uvod u lingvistiku jezičnih dodira, (Zagreb : JAZU; Školska knjiga, 1986).

Franolić, B., L'influence de la langue française en croate, d'après les mots empruntés, (Paris : Nouvelles Editions Latines, 1975).

Franolić B., Les mots d'emprunt français en croate, (Paris : Nouvelles Editions Latines, 1976).

Gagnaire, P., This, H. : Alchimistes aux fourneaux, d'après Les Délices de la campagne de Nicolas de Bonnefons (Paris : Flammarion, 2007).

Grevisse, M., Le petit Grevisse : Grammaire française (Bruxelles : De Boeck, 2005).

Jozić, Ž., et al., Hrvatski pravopis (Zagreb : Institut za hrvatski jezik i jezikovlje, 2013).

Katunarić, D. (ur.), Hrvatska/Francuska, Stoljetne i povijesne veze, (Zagreb : Most, Biblioteka *Relations*, 1995).

Klaić, B., Rječnik stranih riječi : tuđice i posuđenice (Zagreb : Nakladni zavod Matice hrvatske, 1989).

Liévin, V., « Les produits wallons à travers le monde », *Wallonie/Bruxelles : W+B*, 95 (2007), 22-25.

Liévin, V., « Des produits wallons aux goûts d'ici et d'ailleurs », *Wallonie/Bruxelles : W+B*, 95 (2007), 26-29.

Nelde, P.H., « Plaidoyer pour une linguistique des langues en contact », dans P.H. Nelde (ed.), *Gegenwärtige Tendenzen der Kontaktlinguistik/Current trends in contact linguistics/Tendances Actuelles de la linguistique de contact* (Bonn : Dümmler, 1983) 3-12.

Putanec, V., Francusko-hrvatski rječnik (Zagreb : Školska knjiga, 2003).

Robert, P., Le nouveau petit Robert (Paris : Le Robert, 2009).

Silić, J., Pranjković I., Gramatika hrvatskoga jezika (Zagreb : Školska knjiga, 2007).

Sočanec, L. (ur.), Hrvatski u dodiru s europskim jezicima : prilagodba posuđenica, (Zagreb : Globus, 2005).

Šarić, Lj., Wittschen, W., Rječnik sinonima hrvatskoga jezika (Zagreb : Jesenski i Turk, 2008).

Vinay, J.P. et Darbelnet, J., Stylistique comparée du français et de l'anglais, (Montréal : Beauchemin, 1979).

Sites Internet

Beolingu, Your online dictionary, <<http://dict.tu-chemnitz.de/>>, date d'accès : février 2014.

Centre national de ressources textuelles et lexicales, <<http://www.cnrtl.fr/>>, date d'accès : février 2014.

Coolinarika, <<http://www.coolinarika.com/>>, date d'accès : février 2014.

Dictionnaire de la cuisine, <<http://www.dictionnaire-cuisine.com/>>, date d'accès : février 2014.

Gastro.hr, portal za kulturu prehrane, <<http://www.gastro.hr/Recepti-g360.aspx>>, date d'accès : février 2014.

Hrvatski jezični portal, <<http://hjp.novi-liber.hr/>>, date d'accès : février 2014.

Annexe 1

Les articles de la revue Wallonie-Bruxelles : W+B

LES PRODUITS WALLONS À TRAVERS LE MONDE

Inscrits dans nos traditions et notre savoir-faire, certains produits ont vu leur renommée dépasser nos frontières depuis une dizaine d'années. Ils ont un goût de chez nous : oeufs, moutarde, chocolat, bière, confiture... Ils « sortent » de terre pour s'étendre avec volupté dans les assiettes ou les palais aux quatre coins du monde. De bouche en bouche, ces "bonheurs wallons" sont nombreux. Ils sont reconnus dans un magasin de luxe à Pékin ou dans les rayons de certains supermarchés en Russie, en Europe ou au ProcheOrient. Ils se déclinent piquants, savoureux, onctueux et ancrent une image positive de la Wallonie au travers des dégustations. Ils laissent au monde... le temps de nous apprécier et de nous re-goûter à l'occasion... sans modération. Ils sont sans conteste parmi nos meilleurs ambassadeurs. Leur qualité est en effet un gage qui transcende bien des discours.

Bister : reine des moutardes

Depuis 1926, 3 générations Bister se sont succédé à la tête des Moutarderies Bister : Franz, Jean et Fabienne ont développé le site de Jambes, près de Namur, puis celui de St-Thibault près de Troyes. La moutarde la plus connue est L'Impériale, mais Bister produit plus de 30 recettes différentes, dont les moutardes de Dijon, mifortes, douces, bio, à l'ancienne, au miel, etc. Quelques moutardes sont étonnantes comme la Moutarde Cédric, une moutarde rose, crémeuse à base de sauce tomate et de mayonnaise. Testée pour plaire aux enfants, elle est destinée à familiariser les 6-12 ans avec un goût légèrement piquant. Sans oublier la moutarde pauvre en sodium, celles aux champignons, au potiron,... Outre les moutardes, l'entreprise travaille également le piccalilli, les sauces froides, le cornichon, l'oignon ou les câpres. "Ces dernières années, la gamme s'est élargie aux sauces froides (mayonnaise, cocktail, tartare, béarnaise, etc), aux légumes prêts à l'emploi en grands conditionnements (céleris râpés, carottes râpées, rondelles de cornichons, salades de légumes, betteraves rouges en tranches, olives...)." souligne, Fabienne Bister. Enfin, Bister connaît également le succès à

l'exportation avec « Les Bistériades Gourmandes » : un mariage entre un savoir-faire ancestral et les saveurs du monde... Le tout est présenté dans un nouvel écrin étudié par un designer italien et habillé par une graphiste française. Le luxe n'est pas son seul cheval de bataille puisque la société ose depuis peu «la trempette» et «la tartinade», sauces froides qui se conservent au frigo. Légèrement tomatées et finement épicées, ces sauces crémeuses servent à "trempier" carottes crues, morceaux de chou-fleur...

Chimay : de la bleue à la rouge

Les Trappistes bières et fromages de Chimay se sont inscrits dans la tradition et le terroir d'une région : la botte du Hainaut. Depuis 1850 des moines Trappistes y consacrent leur vie à Dieu. Pour subvenir à leurs besoins et à ceux de leurs fondations ainsi que pour soutenir l'emploi dans leur région, les moines Cisterciens Trappistes de Chimay ont développé depuis 1862 la production de bières et de fromages trappistes qui grâce à leur caractère et leurs qualités ont connu et connaissent un grand succès. La Chimay est une authentique bière Trappiste, c'est-à-dire qu'elle est brassée dans l'enceinte d'un monastère Trappiste, sous le contrôle et la responsabilité de la communauté monastique. Seules 6 bières, toutes situées en Belgique, peuvent porter l'appellation "Trappiste" : Chimay, Orval, Rochefort, Westmalle, Westvleteren et Achel. Le Chimay est l'appellation des 4 fromages produits par la communauté. Ils possèdent un caractère vraiment unique né d'un savoir-faire séculaire et ne laissent aucun fin palais indifférent. Rouge, Bleue, Triple Chimay, sont trois bières qui parcourent le monde depuis plusieurs années. La Chimay bleue est la plus réputée : Il s'agit d'une bière dont l'odeur de levure fraîche associée à une légère touche fleurie rosacée est particulièrement agréable. Ces breuvages se marient bien avec les différents fromages : Le fromage Chimay Grand Cru, le Chimay Grand Classique, le Vieux Chimay... Au fil du temps, le fromage s'est découpé en tranches dans les grandes surfaces. Un bonheur pour les Belges qui adorent les consommer ainsi... et pour l'exportation.

Materne : une confiture de chez nous

Materne a été fondée en 1888. La société est établie depuis 1980 dans des installations ultra-modernes à Floreffe, dans la province de Namur. Elle exporte plus de 60 % de sa production (Allemagne, France, Pays-Bas, Grande-Bretagne, Canada, Arabie Saoudite, Japon,...). Materne-Confilux connaît la croissance depuis plus de 20 ans. Toutes ses confitures sont garanties sans colorants, ni conservateurs, ni arômes ajoutés. Par ailleurs, les confitures ne

contiennent pas de matière grasse d'origine animale. De la compote traditionnelle à celle de cerises en passant par les mousselines avec ou sans sucre ajouté et les compotes d'airelles, Materne propose actuellement 16 produits différents. Une multitude d'idées originales pour accompagner tous vos plats. Il existe des compotes de pommes, cerises, prunes, rhubarbe, abricots, pommes/abricots, pêches. La société s'est adaptée à son nouvel environnement commercial et aux demandes des plus jeunes : elle propose une toute nouvelle gamme de compotes en boîte 1/4, pratique à utiliser comme accompagnement de repas ou comme snack ! Cette recette avec morceaux est présentée en portion unique pour un plaisir sain et équilibré avec 85 % de fruits. Il existe 3 variétés : pomme, poire et abricot. Fruit Pocket, c'est un mélange de fruits délicieux, sans morceaux, à consommer où, quand et comme on veut. Ce n'est pas tout, les Fruits au Sirop Materne ont aussi fait leur apparition. Ils se déclinent en cerises, mirabelles, poires William et demi-pêches. Les prunes au vinaigre complètent cet assortiment de fruits entiers et/ou en morceaux.

Les chocolats Galler, une référence

Fournisseurs brevetés de la Cour de Belgique depuis 1994, les chocolats Galler furent fondés en 1976 par Jean Galler et son fils. Le chocolatier propose une quarantaine de pralines confectionnées de manière artisanale avec du pur beurre de cacao et les meilleurs ingrédients sans aucun ajout de graisse végétale. De par leur petite taille, leurs fourrages originaux et leur faible teneur en sucre, elles sont appréciées des fins gourmets et des gourmands. Galler propose également des pâtes de fruits artisanales à base de véritables fruits frais, une vingtaine de thés dont la sélection rigoureuse garantit toute leur saveur et de délicieuses pâtisseries allant du brownie à la gaufre fourrée praliné. Mais le maître chocolatier ne s'arrête pas là. Il a récemment créé onze parfums de glaces originaux aux véritables oeufs frais à emporter sur un cornet ou en bacs de 0,5 l et 2,5 l. Dernières nouveautés : des pralines aux saveurs de fleurs d'oranger, de jasmin ou encore de violette et Kaori, qui transforment le palais en véritable toile de maître. Un bâton de chocolat aromatisé au gingembre ou au safran doit être plongé dans une poudre d'orange ou de thé vert pour libérer tout un monde de saveurs. Mais n'oublions surtout pas les bâtons, les tablettes et les très célèbres langues de chat, qui font, dans le monde, la réputation de Galler.

Dolfin : la force du chocolat belge

Michaël et Jean-François Poncelet ont hérité de la passion du chocolat de leur père. Et c'est en 1989 qu'ils décident de fonder ensemble la chocolaterie Dolfin. : Leur objectif ? Allier la force d'un chocolat belge de grande qualité au beurre de cacao pur à la douceur d'ingrédients naturels tels que la cannelle, l'écorce d'orange, le gingembre, la nougatine, la menthe, le thé ou le poivre rose. L'originalité de Dolfin tient dans sa manière d'associer le chocolat à tous ces ingrédients. Pas de fourrages, ni de crèmes. Les ingrédients, moulus, concassés ou râpés sont incorporés directement dans le chocolat ce qui permet un épanouissement continu des saveurs en bouche. Après la force du chocolat, apparaît le second élément, doux ou épicé. Les maîtres chocolatiers ont patiemment développé leur savoir-faire pour offrir aux clients friands d'authenticité, toute la force d'un chocolat de tradition. La société a réussi à s'adapter au marché mondial et au flux des commandes tout en préservant son travail artisanal et passionné. Elle commercialise dans les pays du monde entier son chocolat sous forme de tablettes, de mini-carrés pour accompagner le café et en copeaux de chocolat à décliner à toutes les sauces. Dernier produit sorti de l'imagination des deux frères, la tablette Dolfin à l'anis.

Stassen, les bulles impertinentes

Chez les Stassen, le cidre est une histoire de générations. C'est en 1895 que Léon Stassen, agriculteur à Aubel, produit pour la première fois un cidre avec les quelques pommes de son verger. La recette sera transmise à son fils qui décide en 1937 d'ouvrir une cidrerie artisanale. L'entreprise, toujours basée à Aubel, a bien grandi et appartient aujourd'hui aux trois petits-fils de Léon Stassen. Tout en préservant la fabrication artisanale et l'utilisation de produits de qualité, ils ont réussi à se développer et à s'adapter au marché international puisque les cidres Stassen se vendent dans le monde entier. Les ingénieurs et techniciens recherchent sans cesse de nouveaux procédés pour répondre aux normes environnementales et aux critères de qualité actuels. Stassen produit aujourd'hui dix sortes de cidres avec ou sans alcool, naturels ou aromatisés, ainsi que du jus de fruits pétillant et le fameux Kidibull, réservé aux enfants. La société produit également à Aubel, le célèbre cidre anglais de la marque Strongbow. Les pommes qui entrent dans la conception du cidre Stassen proviennent de France ou d'Angleterre mais aussi des vergers des provinces belges de Liège et du Limbourg. L'entreprise possède en outre deux chaînes d'embouteillage qui lui permettent de varier ses activités.

Les grandes origines du Café Liégeois

L'entreprise Café Liégeois est une entreprise wallonne, située à Battice, spécialisée dans la fabrication de dosettes pour les machines à café. Pratiques, elles s'adaptent à toutes les marques de machines à café et permettent d'éviter son nettoyage tout en conservant l'arôme du nectar. Comprimé entre deux filtres, le café torréfié et moulu garde ainsi tout son goût. Café Liégeois a développé une sélection rigoureuse de cafés de qualité lors de ses rencontres avec les producteurs du monde entier. La collection «Les grandes origines» de Café Liégeois, propose des cafés originaux, venus de pays lointains. Mare Rouge d'Haïti, Blue Mountain de Jamaïque, Picode San Cristobal en Colombie, Papouasie de la Nouvelle-Guinée ou encore Kilimandjaro du Kenya. Les dosettes sont disponibles en écrin de 80 pièces ou en boîte de 25. Parallèlement à ces grands crus, Café Liégeois commercialise les cafés classiques comme l'expresso ristretto, l'expresso club ou l'expresso décaféiné. Café Liégeois satisfait ainsi chaque jour les amateurs de café du monde entier.

Des produits wallons aux goûts d'ici et d'ailleurs

La qualité et l'innovation n'ont pas de frontière. Des olives au pop corn en passant par le curry, les entreprises wallonnes peuvent vous surprendre. De villes en villes, au détour de la Région wallonne, on découvre des entreprises qui osent. Elles s'engagent parfois dans des voies qui ont une autre tradition que celle du terroir wallon. Le défi peut surprendre, mais il débouche souvent sur une très grande qualité : portraits !

Créée en 1988 par Christine et Erik Maes, Père Olive est une société wallonne basée à Andenne, dans la région namuroise, qui s'est spécialisée dans les olives. Elle offre des produits frais de très haute qualité. Les olives, noires, vertes ou rouges, proviennent de Grèce, d'Espagne, de France ou encore du Maroc où elles sont soumises à des critères de qualité élevés. Les fondateurs ont développé une technique de conditionnement sans stérilisation ni conservateurs. Les olives gardent ainsi toute leur saveur et leur croquant. Plus de 20 variétés d'olives sont disponibles. Parmi les cinq produits les plus vendus, on retrouve les traditionnelles olives à l'ail et les olives mélangées à la feta mais aussi les olives piquantes, à la sauce barbecue ou façon Corfou (mélange de trois sortes d'olives Kalamata). À eux seuls, ces cinq produits représentent 80 % du chiffre d'affaires. Outre les olives, la société Père

Olive distribue toutes sortes d'antipasti : tomates séchées, piments doux, tapenades vertes, piquantes ou noires ainsi que les tomenades, tapenades préparées à base de tomates et d'huile d'olive. Dernière nouveauté : les brochettes de légumes, à servir à tous moments. Père Olive exporte ses produits dans une vingtaine de pays et ne cesse d'innover en terme d'antipasti tout en gardant la qualité de ses produits et les couleurs du sud qui y sont associées.

Général Popping est une société wallonne spécialisée dans la fabrication artisanale de pop corn sucré. La société veille à la qualité et à la fraîcheur de ses produits, c'est pourquoi lorsque les grains de maïs ont été transformés en pop corn, ils ne restent pas plus de deux semaines en entrepôt. Général Popping en surveille minutieusement la qualité car de celle-ci dépendra l'indice d'éclatement, c'est-à-dire la manière dont le grain de maïs éclatera lors de la transformation. Le maïs est soumis à de stricts contrôles de qualité car suivant l'indice d'éclatement, la grosseur, la saveur, le croquant et le goût du pop corn varieront énormément.

Général Popping produit le pop corn en gros et le reconditionne selon les demandes de ses acheteurs. En sachets de 100 gr ou 500 gr, en seaux de 300 gr, en vrac de 10 kg ou en forme ludiques et diverses, la société adapte le conditionnement du pop corn suivant les besoins des clients. Des grandes surfaces aux petits magasins, les points de distribution possible sont nombreux et diversifiés. La qualité, saveur et adaptabilité sont les maîtres mots de cette société wallonne qui s'exporte dans les pays du monde entier.

Le Magic Buffet est une véritable petite révolution dans le monde des traiteurs et des réceptions. Ce buffet dépliant offre six plateaux gastronomiques, ce qui équivaut à 7 mètres de plateaux traditionnels mis côte à côte. Il a fallu six ans à Benoît Viville, traiteur professionnel de la maison La Toque Blanche, à Obaix, pour inventer le Magic Buffet. Il s'agit d'un caisson isotherme autonome monté sur roulettes équipé de six plaques eutectiques qui restituent le froid accumulé durant leur congélation. Le Magic Buffet possède une autonomie de conservation de 4 °C pendant 10 heures. Il n'a en outre besoin d'aucune assistance électrique et ne possède aucun moteur. Le Magic Buffet permet de transporter les plats tout en respectant la chaîne du froid et les règles d'hygiène. Les plats ne sont plus altérés par la chaleur et la lumière, ils restent au frais et conservent toutes leurs saveurs. Grâce à ces quatre roulettes dont deux directionnelles, le Magic Buffet est très facilement et rapidement déplaçable. De par sa petite taille, il rentre dans un coffre de voiture break ou dans un ascenseur standard. Le Magic Buffet permet de se passer de personnel lors de soirées privées et peut se ranger d'un simple geste. Le produit est commercialisé en Belgique et commence à s'exporter partout dans le monde.

Les restaurants Blue Elephant sont aujourd'hui présents dans le monde entier. Spécialistes de la Royal Thai Cuisine, ils recherchent avant tout la qualité et la fraîcheur des ingrédients présents dans leurs nombreux plats. Leur service en salle est élaboré et la présentation de l'assiette toujours plus originale afin de concilier à la fois plaisir de la bouche et des yeux. Parallèlement à la restauration, la chaîne développe d'autres produits afin de satisfaire la demande de ses clients. Les plats préparés de manière artisanale ou les produits semi-préparés haut de gamme restituent la saveur des mets tout en respectant les règles d'hygiène en vigueur. Les pâtes au curry ou les produits secs sont fabriqués en Thaïlande et redistribués de par le monde afin que chacun puisse préparer à la maison ses propres menus thaï. En collaboration avec Delhaize Le Lion, la société Blue Elephant produit des paniers contenant tous les ingrédients, mis à part la viande ou le poisson, pour préparer, chez soi, un délicieux repas thaïlandais : recette, herbes, légumes orientaux, tout contribue au voyage gustatif. Enfin, le nouveau restaurant de Bangkok propose aux touristes belges une formation rapide à la cuisine thaïlandaise. En une demi-journée, vous pourrez apprendre tous les secrets d'un bon repas asiatique au sein du restaurant élu meilleur nouveau restaurant de cuisine thaïlandaise.

Après le manger facile, le manger rapide et le manger sain, Delasia invente le manger pratique alliant facilité, qualité, choix et nouveautés. La société, située à Bruxelles, s'est spécialisée dans la confection de plats frais préparés, non-pasteurisés et sans conservateurs, selon de traditionnelles recettes exotiques tout en visant une qualité de restaurant. Delasia propose deux types de cuisines : chinoise ou indienne. S'y déclinent de nombreuses variétés de poulet (curry, aigre-doux, pékin, tandoori), de porc Shanghai, de nouilles sautées royales, de légumes croquants ou de riz cantonnais. La société recherche sans cesse de nouveaux parfums tout en conservant la qualité de ses produits et de ses ingrédients de base. Les plats préparés Delasia forment une gamme de repas asiatiques haut de gamme élaborés selon des méthodes artisanales. Ils contiennent des ingrédients frais de première qualité et sont sans excès de sauce. Delasia travaille exclusivement avec des producteurs de volailles belges chez qui les règles d'hygiène et de traçabilité sont scrupuleusement respectées. En dix ans d'existence, Delasia s'est rapidement développé en Belgique puis en France, au Luxembourg, aux Pays-Bas et en Allemagne.

Annexe 2

Recettes choisies du livre *La Cuisine de ma Grand-mère* de P. Buteux

JULIENNE DE PRINTEMPS D'AURÉLIE

Préparation : 20 mn

Cuisson : 1 h 45

Pour 6 personnes

*2 ou 3 abattis de
volaille*

1 branche de céleri

*un petit morceau de
jarret de veau*

*1 os de veau dit « os à
jus »*

un petit bouquet garni

3 carottes nouvelles

2 petits navets nouveaux

2 blancs de poireaux

*400 g de petit pois frais
écosés*

*1 bol de petites fèves
fraîches et écosées*

200 g d'oseille

1 petit concombre

50 g de beurre

1 jaune d'œuf

*3 cuillerées à soupe de
crème épaisse
sel et poivre*

Nettoyez les abattis, flambez-les, mettez-les avec le veau et l'os dans une marmite, ajoutez le bouquet garni, salez, faites partir l'ébullition et écumez parfaitement.

Épluchez les carottes et les navettes, lavez-les et épongez-les, coupez-les en julienne (c'est-à-dire en petits bâtonnets à peu près de la grosseur d'une allumette), épluchez et lavez le céleri et les poireaux, émincez-les finement.

Après 30 minutes de cuisson, jetez dans la marmite tous les légumes ainsi que les petits pois et les fèves, laissez cuire 1 heure 15 environ à très petits frémissements.

Lorsque le potage est cuit, épluchez le concombre, fendez-le sur toute la longueur et retirez-en les graines, détaillez la pulpe en petits dés que vous ferez revenir dans la moitié du beurre chaud.

Nettoyez l'oseille, retirez-en les tiges, lavez-la, épongez-la, ciselez-la en fines lanières, faites-la fondre dans le reste de beurre.

Retirez du potage les abattis, le jarret de veau, l'os, le bouquet garni. Jetez dans le potage la fondue l'oseille, et les dés de concombre, laissez frémir juste quelques instants.

Délayez le jaune d'œuf avec la crème et une louche de potage chaud, versez dans le reste de potage, liez à feu aussi doux que possible, sans cesser de remuer et en évitant l'ébullition avec soin.

Goûtez pour rectifier l'assaisonnement.

Servez sans attendre.

CROQUETTES DE CERVELLE AUX CHAMPIGNONS

Préparation : 1 h

**Faire dégorger la
cervelle : 1 h**

Cuisson : 50 mn

Pour 6 personnes

1 cervelle de veau

½ verre de vinaigre

*1 petite pincée de gros
sel*

*2 cuillerées à soupe de
jus de citron*

1 petit bouquet garni

*200 g de champignons
très blanc*

4 échalotes

*1 cuillerée à soupe de
persil haché*

80 g de beurre

80 g de farine

2 œufs

3 dl de lait chaud

100 g de crème fraîche

*1 cuillerée à soupe de
porto blanc*

sel et poivre

*- Pour paner les
croquettes:*

1 tasse à thé de farine

2 œufs

*1 cuillerée à soupe
d'eau*

chapelure

huile de friture

Lavez la cervelle sous le robinet d'eau froide, retirez-en le sang et les membranes, faites-la dégorger 1 heure dans de l'eau froide additionnée de vinaigre. Égouttez alors la cervelle, rincez-la, mettez-la dans une casserole d'eau froide avec la moitié du jus de citron, le bouquet garni et une pincée de gros sel, laissez frémir sans bouillir 15 minutes.

Épluchez et hachez finement les échalotes, faites-les fondre à feu très doux dans 30 g de beurre chaud sans les laisser colorer.

Coupez la partie sableuse du pied des champignons, lavez-les rapidement sans les laisser tremper, épongez-les, coupez-les en très petits dés, arrosez-les avec le reste du jus de citron pour qu'ils ne noircissent pas.

Ajoutez les champignons aux échalotes, laissez-les revenir 5 à 6 minutes.

Préparez la sauce : faites fondre le reste de beurre et mélangez-le avec la farine en remuant à la cuillère de bois ; quand ce roux blanc commence à mousser, mouillez-le avec le lait chaud, faites épaissir sans cesser de remuer.

Battez les œufs avec la crème et le porto blanc, ajoutez-les à la sauce, continuez la cuisson 2 minutes sans cesser de remuer et en évitant l'ébullition avec soin. Assaisonnez. Retirez du feu.

Égouttez et épongez la cervelle, coupez-la en petits dés, incorporez-les à la sauce ainsi que les champignons, le persil ; cette préparation doit être très épaisse.

Versez-la une tôle ou un plat beurré, sur une épaisseur de 3 à 4 mm environ ; laissez refroidir et durcir quelques heures.

Lorsque cette pâte est bien ferme, découpez-la en rectangles de 4 cm sur 6 cm, façonnez-les en forme de bouchons en les roulant entre les mains farinées.

Cassez les œufs dans une assiette creuse, ajoutez-leur 1 ou 2 cuillerées à soupe d'eau, battez-les en omelette.

Dans 2 autres assiettes creuse mettez la farine et la chapelure.

- Pour servir :
persil et citron

Panez les croquettes en les passant d'abord dans la farine, puis dans l'œuf battu, puis dans la chapelure, laissez sécher quelques minutes.

Faites chauffer l'huile de friture, jetez-y les croquettes par petites quantités, laissez-les bien dorer avant les égoutter.

Dressez-les sur un plat garni d'une serviette pliée ou d'un papier absorbant.

Décorez de persil et de quartiers de citron.

Servez très chaud.

COTELETTES D'AGNEAU AUX OIGONS NOUVEAUX

Préparation : 20 mn

Cuisson : 35 mn

Pour 4 personnes

8 côtelettes d'agneau

100 g de beurre

3 belles bottes

d'oignons nouveaux

½ verre de bouillon

*1 cuillerée à soupe rase
de farine*

100 g de crème fraîche

*1 cuillerée à soupe rase
de sucre en poudre
sel et poivre*

Épluchez 2 bottes d'oignons, conservez la partie blanche la plus tendre de la tige, émincez-les, mettez-les dans une petite casserole avec 30 g de beurre préalablement fondu, couvrez le récipient, laissez fondre à feu doux en remuant de temps en temps à la cuillerée de bois, ne les laissez pas colorer. Mouillez-les ensuite avec le bouillon, continuez la cuisson jusqu'à ce que les oignons s'écrasent facilement et que le bouillon soit bien réduit.

Pendant cette cuisson, épluchez le reste des oignons sans les écorcher en les coupant au ras de la tige, puis faites-les glacer. Pour cela, mettez-les dans une petite casserole, couvrez-les, juste à hauteur, d'eau froide, ajoutez 20 g de beurre, le sucre en poudre ; laissez cuire jusqu'à ce que l'eau, complètement évaporée, il se forme une sorte de caramel au fond du récipient ; roulez les oignons dans ce glace.

Lorsque les oignons émincés sont cuits, réduisez-les en purée ; goûtez pour rectifier l'assaisonnement, remettez-les dans une casserole, saupoudrez-les avec la farine, mélangez un instant à feu doux, ajoutez la crème, laissez épaissir à petit feu en battant au fouet à sauce.

Assaisonnez les côtelettes d'agneau, faites-les rapidement revenir dans le reste de beurre bien chaud.

Versez la purée d'oignons dans le fond d'un plat préalablement

chauffé, disposez les côtelettes sur cette purée, entourez-les avec les petits oignons glacés.

Servez très chaud.

CHEVREAU SAUTÉ À L'OSEILLE

Préparation : 25 mn

Cuisson : 45 mn

Pour 6 personnes

*1,200 kg à 1,500 kg de
chevreau*

75 g de beurre

*1 branchette de thym
frais*

1 tasse à thé de bouillon

1 kg d'oseille

200 g de crème épaisse

1 jaune d'œuf

sel et poivre

Coupez le quartier de chevreau en morceaux réguliers, assaisonnez-le de sel et de poivre.

Faites chauffer 50 g de beurre dans un sautoir dans lequel vous ferez revenir cette viande, à feu pas trop vif afin que le beurre ne noircisse pas ; faites bien dorer les morceaux de chevreau en les retournant de tous côtés.

Quand ils sont à point, ajoutez la branchette de thym, mouillez avec le bouillon, laissez cuire 30 minutes à petit feu ; en fin de cuisson, le bouillon doit être presque complètement réduit.

Coupez les tiges de l'oseille, lavez-la avec soin, épongez-la, hachez-la grossièrement, faites-la fondre dans le reste du beurre chaud, à feu doux, en veillant à ce qu'elle n'attache pas, assaisonnez-la.

Retirez les morceaux de chevreaux de leur plat de cuisson, tenez-les au chaud.

Mettez la fondue l'oseille dans le jus de cuisson de la viande, laissez cuire 3 à 4 minutes en remuant à la cuillère de bois, retirez ensuite du feu.

Délayez le jaune d'œuf avec la crème, versez sur la fondue l'oseille, remuez un instant, mettez les morceaux de chevreau dans cette préparation, mélangez 2 minutes à la cuillère de bois en évitant l'ébullition avec soin et sans cesser de remuer.

QUICHE A LA CERVELLE

**Commencez la
préparation 2 h à
l'avance**

Préparation : 35 mn

2 heures avant la cuisson lavez les cervelles à l'eau courante, débarrassez-les des membranes et du sang, faites-les tremper dans un récipient rempli d'eau froide additionnée de deux tiers de vinaigre,

**Cuisson : 40 mn
environ**

Pour 6 personnes

- Pour la pâte :

200 g de farine

100 g de petits suisses

100 g de beurre

1 pincée de sel

*- Pour fariner la table
et le rouleau à
pâtisserie :*

1 tasse à thé de farine

*- Pour beurrer le
moule :*

10 g de beurre

- Pour la garniture :

*2 cervelles de veau ou 4
ou 5 cervelles de
mouton*

½ verre de vinaigre

un petit bouquet garni

4 œufs

*4 cuillerées à soupe de
lait*

150 g de crème

3 tiges de ciboule

*un petit bouquet de
ciboulette*

30 g de beurre

*1 cuillerée à café de jus
de citron*

½ cuillerée à café de

laissez-les dégorger.

Préparez également la pâte 2 heures avant l'emploi : disposez la farine en fontaine, mettez au centre le sel, les petits suisses et le beurre, qui ne doit pas être trop ferme, coupé en petits morceaux.

Travaillez très rapidement ces éléments du bout des doigts ; dès que la pâte est lisse, roulez-la en boule et laissez-la reposer 2 heures.

Lorsque les cervelles sont égorgées, rincez-les, mettez-les dans une petite casserole, recouvrez-les d'eau froide, ajoutez le reste du vinaigre, le bouquet garni, assaisonnez, mettez à feu doux, laissez frémir 10 à 15 minutes selon la grosseur des cervelles.

Allumez le four, thermostat 8.

Farinez la table et le rouleau à pâtisserie, abaissez la pâte sur une épaisseur de 3 mm.

Beurrez un moule à quiche ou à tarte à bords un peu hauts, garnissez-le avec cette pâte, piquez le fond pour qu'il en gonfle pas à la cuisson, mettez au four 10 minutes environ, laissez cuire et sécher la pâte qui ne doit pas colorer.

Égouttez les cervelles, laissez-les refroidir.

Épluchez et hachez la ciboule, faites-la fondre à feu doux, dans le beurre chaud, sans la laisser blondir.

Épongez la cervelle, coupez-la en tranches, faites-les revenir avec la ciboule, arrosez-les ensuite avec le jus de citron, assaisonnez. Hachez la ciboulette.

Cassez les œufs dans une terrine, ajoutez-leur le lait, la crème, la ciboulette, le paprika, assaisonnez, battez tout en omelette. Garnissez le fond de la quiche avec les tranches de cervelle et la ciboule, nappez-les avec la préparation aux œufs battus.

Remettez au four après avoir baissé le thermostat à 5 et laissez cuire 20 minutes environ.

Servez chaud dès la sortie du four.

paprika
sel et poivre

RAGOÛT DE POULE DE MÉMAÏE

Préparation : 2 h

Cuisson : 4 h 30

Pour 4 ou 5 personnes

une vieille poule
la graisse de la volaille
+ 30 g de beurre
4 gros oignons
+ 1 oignon moyen piqué
de 2 clous de girofle
40 g de farine
2 ou 3 gouttes
d'« arôme Patrel » pour
colorer la sauce
2 gousses de l'ail
1 bouquet garni
2 blancs de poireau
12 pommes de terre
moyennes à chair ferme

- Pour le bouillon :
les abattis de la volaille,
pattes, ailerons, tête et
cou
2 carottes
3 poireaux
2 navets
un petit bouquet garni
2 branches de céleri
sel
1 oignon piqué

Plumez, flambez et videz la poule, retirez la graisse et mettez-la de côté. Sectionnez les pattes à la hauteur des pilons, le bout des ailerons, le cou au ras du corps ; ouvrez le gésier, puis videz-le et lavez-le. Faites griller les pattes à même la flamme puis retirez la peau cornée qui les recouvre ainsi que les ongles. Retirez les boyaux du cou, sectionnez le bec.

Mettez ces éléments dans un faitout rempli d'eau froide et faites partir l'ébullition, écumez, ajoutez le bouquet garni, le céleri, l'oignon, les légumes, laissez cuire 2 heures à très petit feu, salez à mi-cuisson. Passez alors le bouillon (1 litre environ).

Découpez la poule en 10 morceaux environ. Coupez la graisse en petits morceaux. Épluchez et émincez les 4 oignons et les 2 blancs de poireau.

Dans une cocotte en fonte faites fondre la graisse à feu doux, puis retirez-en les résidus à l'aide d'une écumoire, ajoutez le beurre à cette graisse puis, quand il est chaud, les oignons et les poireaux émincés, laissez-les bien dorer puis retirez-les et tenez-les au chaud.

Dans la même graisse, faites rissoler les morceaux de poule qui doivent être colorés de tous côtés, ajoutez le bouquet garni et les 2 gousses d'ail écrasées, saupoudrez avec la farine, faites fortement roussir en remuant à la cuillère de bois, mouillez ce roux brun avec le bouillon, remettez dans la sauce les oignons revenus et les blancs de poireau, ajoutez également l'oignon piqué de girofle et le gésier, laissez cuire 1 heure 30 à feu très réduit.

Après ce temps de cuisson, goûtez pour rectifier l'assaisonnement, ajoutez les pommes de terre épluchées et lavés après avoir coloré la sauce d'une belle couleur brune grâce à quelques gouttes d'« arôme Patrel ».

de 2 clous de girofle

Servez très chaud sans oublier de retirer le bouquet garni.

CARAMELS

Préparation : 20 mn

Cuisson : 25 mn

250 g de sucre

500 g de crème épaisse

50 g de glucose

1 cuillerée à café de

poudre de vanille

1 bonne cuillerée à

soupe de beurre

Versez dans une casserole à fond épais ou, mieux, dans un récipient de cuivre, le sucre, la crème et la vanille, mélangez puis cuire à feu vif.

Quand la cuisson du sucre atteint le « grand boulé » (c'est-à-dire quand une goutte de ce sirop tombée sur une assiette y forme une boule ferme et malléable), retirez du feu. Ajoutez le beurre, mélangez. Remettez 2 minutes sur le feu en remuant.

Enduisez une plaque de marbre de beurre ou d'huile, versez-y le caramel, étalez-le à l'aide d'une lame huilée, découpez-le en petits carrés que vous enveloppez chacun dans un petit morceau de cellophane.

OMELETTE AUX SARDINES

Préparation : 15 mn

Cuisson : 7 à 8 mn

Pour 4 personnes

8 œufs

*6 sardines grillées et
froides*

40 g de beurres

3 tiges de ciboule

sel et poivre

Retirez la peau des sardines, levez-en les filets.

Nettoyez la ciboule et hachez-la.

Cassez œufs dans une terrine, assaisonnez-les, battez-les en omelette en utilisant uniquement une fourchette.

Dès que les œufs sont mélangés et commencent à mousser, cessez de les battre. Ajoutez-leur les filets de sardines et la ciboule hachée, remuez délicatement pour mélanger.

Faites blondir le beurre dans la poêle, jetez-y les œufs et faites cuire l'omelette en la conservant très crémeuse. Faites-la glisser sur le plat de service.

Servez rapidement.

Annexe 3

Chapitre « Des Fromages » du livre *Alchimistes aux fourneaux*

CHAPITRE LVIII.

Des Fromages

Pour faire d'excellens fromages il faut non seulement que le laict soit bon ; mais aussi que la prsure en soit bien accommodée : & pour en avoir de bonne; vous ferez tuër un veau qui n'a jamais pris aucune nourriture que le laict pur, & lequel aura tetté tout son saoul deux ou trois heures auparavant que de le tuër : estant mort, on luy tierera la caillette en dedans le corps, dans laquelle vous preserverez le lait qu'il aura pris, lequel sera caillé en grumeaux, que vous éplucherez bien, ostant les poils que le veau à avalez, en tettant & laverez dans l'eau fraische ces grumelons à mesure que vous les manierez, les posant sur un linge blanc pour les essuyer un peu, vous laverez bien aussi & raclerez la caillette, puis la retournerez pour y remettre dedans cette presure, que salerez bien, & la pendrez en l'air, mettant quelque vaisseau dessous pour receüillir l'eau sallée qui en retombera, laquelle est port bonne pour faire prendre le laict, vous la laisserez ainsi quelques jours assaisonner auparavant que d'y toucher, puis vous en prendrez ce qui vous sera de besoin lors que vous voudrez faire cailler du laict.

Pour ce faire vous prendrez du laict tout chaud venant de la vache, le coulerez & mettrez dedans un peu de cette prsure que vous aurez bien délayée dans une cueiller avec un peu du mesme laict, puis le meslerez & retournerez quelque temps.

Le laict estans pris, vous tirerez le caillé avec la coquille à écremer, ou bien la cueiller du pot, & le mettrez dans les éclisses ou formes (d'où le fromage a pris son nom) & luy laisserez égoutter son maigre,

ou petit laict, ou laict clair, (comme vous le voudrez nommer,) d'où vous tirerez tost ou tard, selon que vous voudrez qu'il soit servy delicat, ou ferme, & le poudrerez de sucre.

H. T. : Il dit très justement que le mot « fromage » vient de « forme ». Donc étymologiquement, si on met n'importe quoi (une viande, des légumes, etc.) dans une faisselle on obtiendra un fromage.

P. G. : Et bien tu ne peux pas détourner comme ça... Par exemple, la viande hachée cuite dans une terrine, c'est une terrine, et non un fromage ! Mais on dit bien « fromage de tête » !

H. T. : Pourtant, ce serait juste de le nommer ainsi. En tout cas, c'est intéressant de comprendre que c'est la même opération. Parce que, alors, on peut imaginer des tas de choses nouvelles.

Par exemple, le fromage est une « conserve de lait » : l'eau qui favorise le développement des micro-organismes est perdue en partie, le milieu s'acidifie, ce qui favorise la conservation, puis il y a l'évolution du goût, lors de l'affinage. Pour la viande, l'homologue, l'est le saucisson, qui sèche, qui s'affîne.

Si vous en voulez saler pour garder comme ceux du Pont l'Evesque, angelots, & autres de la Brie ; vôtre laict étant encore chaud, ou s'il est refroidy, vous le mettrez sur la cédre chaude, & jetterez dedans la presure délayée, Quand il sera pris vous le dresserez dans des formes, ou rondes ou quarrées, ou en cœur, & autres telles que vous les voudrez, & quand vos fromages seront bien égouttez, vous les salerez par dessus & les laisserez reposer, jusques au lendemain, afin qu'ils soient bien fermes, puis vous les retournerez & les sallerez encore de l'autre costé, les laissant reposer dans l'éclisse tant qu'ils soient durs ; apres vous les mettrez secher à l'air dans la chazière pour les affermir, puis les serrez dans le reservoir, jusques à ce que vous les vouliez faire affiner.

Je ne trouve point de meillerue invention, ny plus propre pour affiner les fromages, que de les tremper dans l'eau, sallée, les envelopper de feüilles d'ormes ou orties, & les mettre dans des boisseaux ou pots de grez, les uns sur les autres, afin qu'ils se communiquent leur humidité, sans les enterrer en des lieux putrides comme aucuns font.

H. T. : Les orties contiennent des tas de composés amusants. Il y a le goût... mais attention que les orties poussent souvent là où les gens urinent, parce qu'elles ont besoin d'azote. Lors des journées de l'ortie, à La Haye de Routot, il y a des tas de producteurs qui fabriquent des fromages affinés dans les orties.

P. G. : Et l'ortie donne un goût ! On l'utilise pour faire des soupes, des liaisons ou pour cuire du poisson en cocotte luttée.

H. T. : Oui, comme la sauge. Comme le fromage contient de la graisse de l'eau, toutes les molécules sapides de l'ingrédient au contact du fromage peuvent diffuser dans sa partie aqueuse, tandis que les molécules odorantes iront dans la partie grasse. C'est un principe général : tu peux parfumer des fromages avec tout ce que tu veux : des feuilles de céleri, de fenouil, des rondelles de navet, des framboises.

La plus facile methode est, quand ils sont secs de les entourer de foarre d'avoine, & les mettre dans des armoires à la cave sur les tablettes, sans qu'ils se touchent. Pour les façonner à la mode de gruiere, vous ferez une aigriere avec le sel qui dégoutte de la caillette, & du laict clair que le caillé aura rendu, ou bien avec gros comme une noix de presure & trois pintes de laict clair, laquelle vous conservez dans un barillet pendu en dedans de la cheminée, que tiendrez l'espace d'un mois bien bouchée, lequel barillet vous entretiendrez toujours plein, le gouvernant ainsi que vous ferez celui à vin-aigre, (c'est à dire) y mettant autant de laict clair, que vous en tirerez d'aigre, & quand vous voudrez faire vos fromages, vous mettrez un sceau de laict, tout venant de la vache, sur le feu, dans un chaudron, le faisant chauffer le plus chaud que vous y pourrez durer la main, puis vous le descendrez de dessus le feu & estant reposé, vous y mettrez plein une cueillier à pot de ce laict aigre, ou à proportion, ce que vous jugerez qu'il en faudra pour faire prendre la quantité qui sera dans le chaudron, ce que vous reconnoistrez par l'experience que vous en ferez, puis vous le remuerez ou tournerez avec des petits bastons comme des verges, jusques à ce qu'il soit à demy froid, estant caillé un peu ferme, vous le manierez & déromprez avec la main, puis le laisserez reposer environ demy quart d'heure, & les morceaux de caillé iront au fonds du chaudron, apres vous le

retirerez avec les mains, & le mettrez dans la forme garnie de ligne de tous costez, où il durcira en s'égouttant, quand il sera un peu ferme, vous le sallerez & retournerez ainsi que les autres, prennent bien garde de le rompre, car il moisiroit dedans, & quand il sera bien sec, vous le poserez sur le costé afin qu'il se hasle également, le lait clair qui en dégouttera sera tres-bon à remplir vostre aigrière.

Les autres fromages à la façon de roque, du Cantal en Auvergne, & Limoges, de Jeromet en Champagne, de Hollande, & autres lieux & païs, que l'on fait avec le lait de brebis, chèvres & juments, se feront & s'affineront de la même façon que les susdits quoy que quelques uns y mettent de la lie de vin, on les enterrent sous l'égout du tonneau.

Le poivre battu y peut aussi entrer & le jus de bled vert pilé, ou autres herbes fort vertes luy donner la couleur, le goust & l'odeur.

H. T. : Ici, je jubile, parce que cet homme d'il y a plusieurs siècles dit les mots justes, alors que nombre de scientifiques modernes confondent tout. Il a bien compris qu'un aliment a une couleur, un goût (quand on le mange) et une odeur. Pas cette prétendue saveur qui est un anglicisme que je combats, ni arôme ni arômes. Pourquoi veut-on faire parfois compliqué quand il est plus juste de faire simple ? Un envie de paraître savant ?

Si vous prenez de barbes violettes, des fleurs de cardon d'Espagne, & que vous les faciez secher comme les roses, vous vous en servirez pour faire cailler le lait au lieu de présure.

H. T. : Merveilleux, aussi, cette connaissance du caillage du lait, par d'autres produits que la présure. L'ethnobotanique alimentaire a du pain sur la planche, pour retrouver toutes les recettes, les comparer, l'identifier les végétaux exacts qui ont des propriétés caillantes. Une des matières les plus abondantes, c'est le foin d'artichaut.

P. G. : Le foin d'artichaut ?

H. T. : Oui, il contient une enzyme qui le fait coaguler.. mais il faut du foin cru.

P. G. : Donc la caillebotte, on peut la faire avec ?

Il y a une observation à faire ; à savoir, qu'il a des vaches qui font le lait si gras, qu'il est impossible d'en faire des fromages sans les écrémer un peu, & ordinairement celles qui rendent peu de lait, il est

beaucoup plus gras, que de celles qui y soit abondantes : c'est pourquoy pour estre plus certain, il en faut faire des eassais pour s'y gouverner avec jugement, & écremer un peu de laict qui sera trop gras ; ou au contraire, il ne faudra prendre que le dessus des poësles de celui qui sera trop maigre.

Les terrines ou poëslls à laict que vous aurez écremées pour faire le beurre, seront mises au four un peu chaud, ou devant le feu, les retournant de fois à autre fin de faire cailler le laict sans présure, puis on fait des fromages pour le commun, que vous sallerez & retournerez comme les autres, si estant secs, vous le trempez en eau salée, & entourerez de feüilles ou foin, & les mettrez mijoller à la cave dans des pots de grez, les retournant & trempant souvent, ils ne laisseront pas d'estre passablement mangeables.

Pour faire un excellent fromage própt à manger ; il faut à midy prendre la cresse du laict qui a esté tiré du matin, avec autant de laict tiré tout chaud les mesler ensemble, puis prendre un peu de presure & la deslayer avec eau salée, la jetter dans ce laict bien remuër le tout & le laisser reposer une heure ; apres cela le metre dans l'éclisse & ne le garder plus de vingt-quatre heures ; pour le faire bien cailler, prenez pots de grez qui soient larges en bas & étroits en haut ; pendant l'Hyver vous mettrez ce pot dans un chaudron d'eau chaude jusques à ce que le laict soit tiede, afin de le faire mieux prendre ; l'eau de fleur d'orenges au lieu d'eau sallée sera excellente ; & si vous meslez dans la même composition du jus d'amandes pillées avec eau, & passées par l'étamine avec du laict & un peu d'eau de fleur d'orenges, il sera excellent : Cette façon de fromage est meilleure au Prin-temps qu'en aucune autre saison.

H. T. : Tiens, il y a encore de l'amande.

P. G. : Oui, mais ca n'a pas beaucoup d'intérêt. Ce qui est bon dans l'amande, c'est la mâche.

H. T. : Donc tout procédé qui détruit le croquant de l'amande est un mauvais procédé ? Et chauffer l'amande n'a pas d'intérêt ?

P. G. : En tous les cas, l'amande fraîche. L'amande apporte de la longueur en bouche.

H. T. : Il y a aussi la question de la peau de lait.

P. G. : Michel Bras en fait l'usage depuis longtemps.

H. T. : Et toi? Le lait devrait t'intéresser, avec le lactose, les phosphates de calcium, qui donnent de saveurs intéressantes. Et quand le lactose est fermenté, l'acide lactique apparaît : encore une saveur intéressante.

P. G. : Je me demande pourtant s'il ne manque pas des consistances appropriées. Il faudrait peut-être jouer sur les consistances, pour utiliser bien le lait : une béchamel, un lait mousseux, un lait en gelée,... avoir différents supports peut-être. En faire une histoire. On pourrait imaginer faire un thème lait en cuisine... mais je ne suis pas sûr que ça aurait beaucoup de succès.

H. T. : Pourtant, quand je t'ai parlé de sel, un jour, tu m'as dit que le dosage était une question de composition, plutôt que de quantité. Il ne s'agit pas de mettre plus ou moins de sel pour satisfaire les goûts différents, mais de composer un plat où le sel ait sa place, comme un compositeur de musique d'orchestre trouve le nombre de violons qui lui semble approprié.

P. G. : Tu as un peu raison : mes confrères et moi, nous faisons manger aux convives des choses qu'ils n'aiment pas : concombre, céleri, un produit peu insolite... Et ils disent : « Ah oui, c'est bon finalement ! ». Si on se penchait suffisamment sur ce problème du lait, on pourrait très bien imaginer quelque chose.